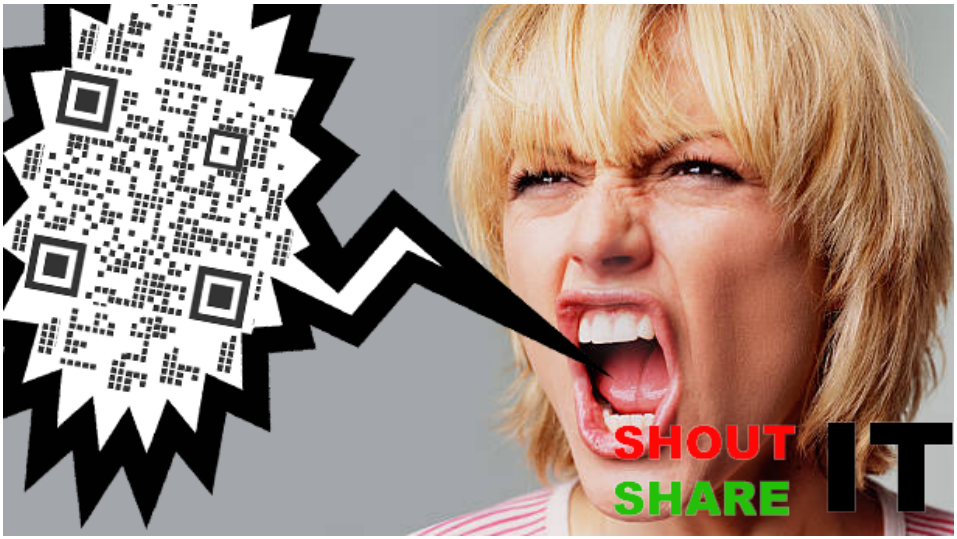
Все о красном вине

Иван Дубровин


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Известно ли вам, какой из напитков считается самым древним? Совершенно верно, речь идет именно о красном вине, чей возраст не уступает возрасту самой древней из человеческих цивилизаций. В данной книге вы найдете интереснейшие исторические факты, рассказывающие не только о возникновении красного вина и его основных разновидностей, но и о производстве и потреблении разнообразных вин.

В этой поистине замечательной книге вы прочтете о целительных свойствах красного вина и его применении в кулинарии, узнаете об особенностях и традициях потребления вина, о том, как самостоятельно приготовить ароматное домашнее вино. А женщины, вне всякого сомнения, обязательно заинтересуются главой, рассказывающей о применении красного вина в домашней косметологии.

- Иван Ильич Дубровин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ГЛАВА I СВЯЩЕННЫЕ ДАРЫ ДИОНИСА История возникновения вина
  - ГЛАВА II КАЖДЫЙ ВЫБИРАЕТ ПО СЕБЕ
  - ГЛАВА III ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ВИНА
  - ГЛАВА IV ВИНО ПОМОЖЕТ СТАТЬ КРАСИВОЙ
    -
    - МАСКИ
    - ЛОСЬОНЫ
  - ГЛАВА V САМ СЕБЕ ВИНОДЕЛ
    -
    - ВИНОГРАДНОЕ ВИНО
    - ЯГОДНОЕ ВИНО
    - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШИПУЧИХ ВИН
  - ГЛАВА VI ВИНО В КУЛИНАРИИ
  - ГЛАВА VII НЕТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИНА
  - ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о красном вине

ВВЕДЕНИЕ

Вы держите в руках книгу, которая называется «Все о красном вине». В ней собрано немало интересных сведений о возникновении красного вина и о его богатейшей истории. Помимо исчерпывающих сведений об истории виноделия, в данной книге вы сможете найти информацию о сортах и разновидностях красных вин, узнаете рекомендации специалистов по выбору напитка и проверке его качества.

Приведенные во второй главе некоторые советы и хитрости помогут вам отличить настоящее, дорогое красное вино от дешевой и грубой подделки. Там же вы найдете информацию об основных характеристиках и особенностях самых известных из красных вин.

В третьей главе вы узнаете все о целебных свойствах красного вина и найдете рецепты и рекомендации по его применению при лечении и профилактике определенных заболеваний. Помимо несомненных вкусовых и лекарственных качеств этот напиток обладает и некоторыми свойствами, которые могут быть применены в косметологии.

О благотворном воздействии красного вина на состояние кожи лица было известно красавицам, жившим в далеком прошлом. Их секреты и рецепты приготовления чудодейственных масок и лосьонов на основе вина можно узнать из четвертой главы.

В пятой главе рассказано об основных технологических принципах приготовления красного вина, а также даны рекомендации по домашнему виноделию, благодаря которым вы сможете самостоятельно и довольно быстро освоить технологию приготовления вин в домашних условиях, а также узнаете все тонкости и секреты приготовления качественного виноградного вина.

Женщин наверняка заинтересует глава об использовании красного вина в кулинарии. А в последней главе вы узнаете о красном вине то, о чем даже и не подозревали. Оказывается, благодаря некоторым свойствам и особенностям, его можно применять в разнообразных бытовых ситуациях и в неожиданных случаях.

ГЛАВА I СВЯЩЕННЫЕ ДАРЫ ДИОНИСА История возникновения вина

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. С самых ранних шагов своего развития ни один народ, ни одно человеческое сообщество не могут обойтись без того или иного напитка, каждый из которых имеет свою неповторимую и красивую историю появления и особенностей употребления. Как только первобытный человек осознал решающее значение воды и жидкостей разного рода для обеспечения нормальной жизнедеятельности, у него одновременно возникло чувство глубокого уважения к воде и водным источникам.

Позднее, в античные времена и в древних цивилизациях Востока, Египта, Вавилона, Древнего Китая и Древней Индии, этот первобытный культ постепенно перерос в нечто большее — во всеобщее и общенародное поклонение обожествленной воде. Вскоре у многих народов появились различные культовые напитки, так как богобоязненные люди старались всячески умилостивить богов, принося им в жертву не просто воду, набранную поблизости из источника, а что-то более вкусное и ароматное.

В основном изобретением новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые являлись прямыми посредниками между народом и богами. Благодаря жрецам люди и открыли возможность переработки многих жидкостей в жидкости с совершенно другими свойствами, вкусовыми качествами и так называемыми «побочными» эффектами. Постепенно эти напитки вовсе вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств.

Все древние культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа и с особенностями его «профилирующей» хозяйственной деятельности, будь то собирательство, бортничество, охота, рыболовство, а также оседлый или кочующий образ жизни. Так, на Востоке и в Средиземноморье с глубокой древности выращивался виноград, поэтому культовым напитком народов, населяющих данную территорию, было вино. У восточных славян же сырьем для изготовления культовых напитков считались соки

различных ягод, березовый сок, а также мед диких пчел. Именно из данного сырья и изготовлялись русские традиционные народные хмельные напитки.

С принятием христианства на Руси культовые языческие напитки были вытеснены византийским красным вином, которое считалось «кровью Иисуса Христа». Но прежние ритуальные напитки вовсе не пропали из народного употребления, а просто перешли из разряда «церковных» и праздничных в общеупотребительные и довольно будничные, однако доступны они были не всем слоям общества, а лишь привилегированным.

История виноделия насчитывает почти столько же лет, сколько и самое древнее занятие человечества — земледелие, и более точный возраст вина доказывается благодаря раскопкам в местах древнейших поселений. Первый письменный источник, в котором упоминается этот божественный напиток, — это книга «Бытия», согласно которой после всемирного потопа Ной, едва высадившись на сушу, первым делом посадил виноградник. Достоверно известно, что еще в древней Месопотамии виноградное вино делалось за целое тысячелетие до этого упоминания в книге «Бытия». Историками выдвигается предположение, что вино впервые появилось именно в районе расположения современных стран Ближнего Востока, а уже затем распространилось дальше благодаря мореплавателям, перевозившим разнообразные грузы в другие страны.

Путешественники и торговцы из Малой Азии как-то добрались до южных побережий Франции и Испании, куда и завезли виноградное вино, которое стало пользоваться огромной популярностью среди местных жителей. Это победное шествие виноградного вина по Европе происходило задолго до нашей эры.

Вскоре этот напиток, развозимый вездесущими мореплавателями, распространился практически по всему миру. И нет ничего удивительного в том, что в каждой религии и верованиях древних предков обязательно присутствует персонаж, напрямую связанный с этим напитком, который признается одним из самых древних. В древнегреческой мифологии этого «винного» бога и красавца называли Дионисом, в Древнем Риме это проказник и распутник Бахус, а в Древнем Египте — маленький божок виноградной лозы Шаи.

Примечательным является тот факт, что во всех традиционных верованиях каждого народа существовал определенный праздник, связанный именно с богом виноградного вина, который всячески почитался и ублажался, ему дарили дорогие подарки и приносили священные жертвы. Во время этого праздника весь народ вкушал вино в огромных количествах,

веселился, пел и плясал, и поэтому эти боги часто приравнивались к богам веселья и радости, беззаботного времяпрепровождения.

Если немного углубиться в греческую мифологию, можно узнать, кем же на самом деле был Дионис. Этот греческий бог является одним из самых младших на божественном Олимпе, да и богом он был признан не сразу. Так звали человека, который отправился странствовать по разным государствам и учить людей выращивать виноград и делать из него прекрасный и очень приятный на вкус напиток. И каждый раз Дионис говорил, что он является посланником богов, ниспосланным на землю для того, чтобы научить людей сажать виноград и делать из него этот божественный напиток, секрет которого принадлежал только богам. Дионис был красивым и статным юношей, одетым в дорогие одежды, и он умел творить чудеса.

Как-то раз его похитили пираты, которые позарились на богатые одежды. Они решили, что Дионис — сын знатного греческого торговца. Решили они продать его на невольничьем рынке и выручить за него большие деньги. Но каждый раз, когда они пытались сообща его связать, путы сами спадали с его тела и он вновь оказывался на свободе. Пираты недоумевали и решили, что над ними кто-то зло подшучивает, а когда принялись искать на своем корабле сообщника Диониса, увидели, что по палубе разливается благоухающая темная жидкость, которая на деле оказалась виноградным вином.

В тот же миг корабль преобразился до неузнаваемости: мачты и снасти увили виноградные лозы с сочными и крупными листьями, между которых стали появляться яркие и прекрасные цветы, постепенно превратившиеся в сверкающие под лучами солнца виноградные гроздья. Белые паруса наполнились теплым ветром, и корабль стал похож на огромный плавучий виноградник, весь усыпанный прекрасными и ароматными ягодами, будто вобравшими в себя все солнечное тепло.

Пираты на миг обомлели и принялись прыгать за борт, спасаясь от неведомого колдовства, а Дионис превратил всех их в дельфинов, потомки которых до сих пор сопровождают корабли в надежде найти тот, на котором плавали их предки, и вновь принять человеческое обличье. Они даже пытаются что-то сказать морякам на своем дельфиньем языке, но никто их не понимает — так повелел бог вина Дионис.

Бахус, или Вакх, или Либер, является римским богом виноградного вина и покровителем всех виноградников. Он имел совсем другой нрав, нежели Дионис, да и прославился благодаря другим качествам. Бахус был неисправимым весельчаком и очень

любил в шумной компании бродить по лесам и лугам, пить виноградное вино и устраивать веселые праздники, игры и театральные представления.

В Древнем Египте дело обстояло по-другому: сами жрецы, служители божественного культа, не могли определить, кого же именно благодарить за появление винограда — богов плодородных земель, на которых он и произрастает, или богов воды, которая питает виноградную лозу. В конце концов появился своего рода симбиоз (совместная форма существования) богов плодородия и воды, которого и назвали именем Шаи.

По сравнению с Дионисом и Бахусом Шаи был сущим ангелом со спокойным нравом и доброй душой, и поэтому в его честь не устраивали буйных пирушек и оргий. В Древнем Египте виноделами могли быть лишь состоятельные люди, и в результате Шаи стал считаться не только маленьким богом виноградной лозы, но и богом, символизирующим достаток и богатство, изобилие и полное довольство.

Как же наши далекие предки научились делать вино и выдерживать его определенное время, чтобы обыкновенный сок в результате брожения приобрел совершенно новые свойства и стал совершенно другим напитком с новыми вкусовыми качествами?

Известно, что в древности вино перед употреблением выдерживали очень долго — от 15 до 20 лет. Причем оно хранилось в специальных сосудах — амфорах, которые запечатывались и закапывались глубоко в землю. Римляне придумали более совершенный способ закупорки сосудов с вином — амфора затыкалась пробкой, а сверху заливалась воском, что полностью предохраняло вино от соприкосновения с воздухом. В качестве пробки использовалась деревянная затычка, которая обливалась оливковым маслом, чтобы не допустить проникновения воздуха в сосуд. Немного позднее галлы додумались хранить и перевозить виноградное вино в деревянных бочках, что было очень удобно.

Известно, что радикальные политические изменения и катаклизмы в жизни конкретной страны или империи очень сильно сказываются на всех сторонах ее жизни, в том числе и на качестве вина. Именно это и произошло после распада великой и огромной Римской империи, так как варвары не собирались тратить драгоценное время на выращивание виноградников и ожидание, пока виноградный сок превратится в настоящее виноградное вино.

В результате такого халатного отношения понятие о выдержке вина вообще исчезло из жизни людей на весьма продолжительный период времени. Варваров вполне устраивала

вонючая и хмельная виноградная брага, для приготовления которой не требовалось ни много времени, ни особых усилий, так как можно было просто свалить собранный виноград в чан, выжать сок и дать ему немного постоять в незакрытой деревянной бочке. Вместо настоящего вина, которое издревле считалось напитком богов, люди потребляли «кислятину», которая мало чего общего имела с вином и практически не выдерживалась, так как эта жидкость выпивалась намного раньше следующего урожая.

Намного позже, через несколько веков, некоторые замечательные личности вновь решили возродить старинную традицию выдерживать вина в течение долгого времени, и благодаря им эта традиция процветает до сих пор. После целой серии экспериментов с различными добавками к вину было выяснено, что при смешивании вина в определенных пропорциях с некоторыми веществами оно приобретало непревзойденный вкус и аромат. Среди подобных новаторов был известный теперь на весь мир монах Периньон, изготавливавший по собственному рецепту особо вкусное и приятное вино, которое производится по тому же рецепту по сей день и носит имя своего незабвенного автора. Заслуги этого монаха, навеки вошедшего в историю виноделия, изобретением нового сорта красного вина не исчерпываются: оказывается, он вновь решился использовать при хранении вина пробки, чем возродил ушедшую было в глубину веков традицию.

С появлением стеклянных бутылок в виноделии произошел фурор, так как то красное вино, которое хранилось в них, имело качество более высокое, нежели вино, хранившееся в обыкновенных бочках. А по мере того, как европейцы расселялись по миру, постепенно распространялись и их напитки, и вскоре о красном вине знали на обоих континентах Америки, а также в Австралии и Новой Зеландии. В середине XVI века потомки испанских конкистадоров, которые когда-то подчинили местные племена индейцев, стали выращивать на плодородной почве виноград, из которого в скором времени стали делать местное красное вино, которое впоследствии распространилось не только на территории современной Мексики, но и в Аргентине, Чили и Перу. Немного позже, в конце XVIII века, виноградниками были засажены внушительные территории в Калифорнии и некоторых районах Австралии.

В Европе же признанными лидерами в производстве красных вин, и в особенности крепленых, считались британцы, которые особенно «набили руку» в производстве портвейна. Этот напиток появился в Британии в середине XVII века и стал в народе одним

из самых популярных. Толчком к бурному развитию виноделия в Англии стала опять же политика, и притом внешняя — из-за постоянных войн с соседней Францией налог на великолепные по качеству французские вина стал непомерным и просто не по карману даже английским лордам, тем более, что французское правительство решило пойти на крайние меры и перестать экспортировать свои вина через пролив Ла-Манш, или Па-де-Кале (на французский манер).

Поэтому бедным англичанам пришлось пить красное вино собственного приготовления, но не очень высокого качества. Поначалу собственный портвейн показался привередливым англичанам не очень приятным на вкус, но так как переговоры с противником ни к чему не привели, война продолжалась, и населению туманного Альбиона ничего другого не оставалось, как довольствоваться тем, что они производили сами. Англичане решили переправлять вино из далекой и солнечной Португалии, чьи вина по своему качеству и вкусовым свойствам гораздо уступали французским, но зато были лучше английских.

Кстати, Португалию, которая занимается виноделием примерно с I века до н. э., называют страной вина. Здесь только на сланцевой почве и в условиях уникального климата долины Дуэро руками потомственных виноделов с их интуицией и накопленным веками опытом создается настоящее произведение искусства — вино Porto.

Porto и другие сорта португальских вин перевозили по морю в Великобританию. Чтобы во время долгого морского путешествия португальские вина не портились и не начинали вновь бродить, в них стали добавлять небольшое количество крепкого бренди. В результате получился качественно новый напиток, чей вкус был весьма приятен и понравился англичанам. Вскоре это вино, прозванное портвейном по названию португальского города Порт, из которого оправлялись корабли с вином в Англию, распространилось по всему миру и завоевало добрую славу и любовь.

Таким образом, портвейн своим происхождением обязан постоянным военным и торговым конфликтам, которые происходили между вечными врагами — Англией и Францией. Привыкшие к изысканным и тонким французским винам, британские аристократы поначалу «воротили нос» от отечественного продукта, а затем и от привозного португальского вина, но другого выхода не было, и им тоже пришлось перейти сначала на местный алкогольный продукт, а затем и на всемирно известный портвейн. Вскоре все англичане настолько привыкли к специфическому вкусу портвейна, что кроме него не могли уже

ничего пить и стали считать данный алкогольный напиток символом своего отечества наряду со знаменитой английской овсянкой.

Подобные коренные изменения происходили и во Франции того времени, которая уже стала считаться мировым лидером в производстве качественных вин с тонким вкусом. Все французские короли без исключения были известными гурманами и знатоками вин, а потому одной из важных государственных задач было и ежегодное производство соответствующего количества вина определенных сортов, а также обеспечение постоянных поставок ко двору его величества. Известно, что особую заботу о состоянии виноделия, которое имело определяющее влияние на финансовое состояние винодельческой державы, проявлял Наполеон III, который консультировался со многими известными виноделами и химиками по вопросу ежегодной порчи огромного количества вина. Такое задание было дано и Луи Пастеру, которому после многих опытов и экспериментов удалось доказать, что для нормального созревания вина самого высшего качества все-таки необходим воздух, хотя раньше считали, что чем лучше закупорена бутылка с молодым вином, тем лучше оно получится.

Так вот, Луи Пастер доказал, что небольшое количество воздуха просто необходимо для нормального созревания вина, и в бутылке с вином его должно находиться определенное количество. Также Пастер определил, что на качество, аромат и вкус вина влияет бочка, в которой она хранится, а также последующий процесс сцеживания, во время которого вино «дышит» и абсорбирует кислород.

К нашей великой радости, к концу XIX века почти все старинные и даже древние традиции виноделия, многие тонкости производства и выдержки данного алкогольного напитка были возрождены из небытия и вновь стали активно использоваться и развиваться многими виноделами того времени.

Вероятно, люди поняли, что же для них на самом деле значит вино и каким важным инструментом управления и воздействия на политическую и общественную жизнь отдельно взятой страны является винное производство. Виноделы, производящие английский портвейн, быстро разбогатели и стали очень влиятельными и знатными людьми, чье мнение всегда учитывалось при решении какого-то конкретного вопроса. Постепенно люди настолько привыкли к вину, что просто не могли представить свою жизнь без каждодневного стаканчика портвейна или качественного красного или розового вина, которое, как было замечено еще несколько веков назад, придает

сил и очищает кровь.

Постепенная эволюция, которая происходила в сфере виноделия, появление качественно новых приемов и новшеств при процессе брожения и во время выдержки будущего вина привели к тому, что со временем качество вин становилось все лучше и лучше, а их разнообразие просто поражало.

Но в конце XIX века произошло трагическое событие, которое напрямую повлияло на состояние виноделия в европейских странах: из Америки была завезена особая виноградная тля, которая поражала виноградные лозы, вследствие чего виноград просто не вызревал. В результате назрел винный кризис и производство вина стало под вопросом. Земледельцы, выращивающие виноград, и знаменитые виноделы сплотились, чтобы оказать должный отпор заморскому зловредному насекомому, которое за короткий период погубило труды долгих лет.

Так, благодаря совместным усилиям, решился этот сложный вопрос, который мог поставить под сомнение факт выживания виноградников и дальнейшего существования на этом свете вина. Как всегда, решение было по-гениальному просто: американский сорт винограда, у которого был стойкий иммунитет к завезенной заразе, был скрещен с одним из европейских сортов. В результате этого смелого эксперимента появился новый сорт винограда, устойчивый к американской напасти и имеющий прекрасные вкусовые характеристики, и именно из этого скрещенного сорта впоследствии производились самые лучшие европейские вина.

На вкус и качество получаемого красного вина влияет не только сорт винограда, но и условия произрастания виноградной лозы, а также почва и уход. Лучше всего иллюстрирует многолетний и мучительный процесс выращивания годного для производства вина винограда следующая старинная пословица: «Чтобы стать прекрасной, лоза должна страдать».

Существует даже целая наука о вине, которая называется «энология». Само это слово происходит от двух греческих корней — oinos и logos, — означающих соответственно «вино» и «учение». Энология изучает непосредственно виноделие, которое определяется как контролируемый со стороны винодела процесс превращения виноградного сока в вино и его брожение. А также энология уделяет внимание последующему уходу за готовым вином, его правильному хранению и грамотному употреблению.

Насчет употребления вина существует множество правил, но самое главное из них — это не переусердствовать, о чем нам поведали мудрые и далекие предки. Так, сам Пифагор сказал следующее об употреблении священного напитка, именуемого

вином: «Как старинное вино непригодно к тому, чтобы его много пить, так и грубое обращение непригодно для собеседования». А вот что говорил по этому поводу другой древнегреческий философ, Анахарсис: «Виноградная лоза приносит три грозди: гроздь наслаждения, гроздь опьянения и гроздь омерзения», так что постарайтесь не сбиваться со счета, когда пьете вино. В нашей стране также было немало мудрецов, имевших собственное мнение относительно этого предмета: «Без вина — одно горе, с вином — старое одно да новых два: и пьян, и голова болит».

С историей и характером того или иного сорта вина тесно связана форма бутылки, в которой оно по старинной традиции должно храниться. Известная и привычная нам форма винных стеклянных бутылок давно стала классической и считается традиционной во многих странах. Существует множество способов необычного и оригинального оформления стеклянных бутылок, что является своеобразным отличительным и фирменным знаком того или иного вина и целого региона, где его производят. Но, оказывается, форма бутылки выполняет не только эстетическую роль, но и содержит важные практические свойства. Например, классические цилиндрические бутылки для вина имеют такую форму для того, чтобы можно было хранить вино в специальных погребах в горизонтальном положении, чтобы пробка впитывала влагу и таким образом препятствовала проникновению лишнего воздуха в бутылки.

Классические благородные французские бургундские вина с давних времен хранятся в бутылках особой формы с покатыми боками. Подобные бутылки гораздо тяжелее и шире обыкновенных, так как их делают толстостенными. Для красного вина, которое делается во французской провинции Бордо, используется своя форма бутылок — это узкая высокая бутылка из зеленого стекла. Портвейн хранится также в высоких бутылках, только они немного крупнее и имеют более выпуклое горлышко. Вина, производимые в Германии или в других странах, но из немецких сортов винограда, принято хранить в изящных бутылках коричневого стекла в форме флейты. Чем необычнее и оригинальнее форма бутылки, тем дороже и качественнее налитое в нее вино.

Существуют винные бутылки, которые изготавливаются в форме древнегреческих амфор или небольших фляжек. Также встречаются волнообразные, изогнутые формы бутылок или, наоборот, приземистые и широкие, с длинными, чуть кривоватыми горлышками. Самое лучшее и качественное красное вино должно быть обязательно налито в бутылку темного стекла — зеленого или коричневого, так как такое стекло предохраняет

напиток от вредного воздействия света, что было подмечено много веков назад.

Завершить повествование об истории красного вина позвольте цитатой из Ветхого завета: «Вино полезно для жизни человека, если будешь пить его умеренно. Что за жизнь без вина? Оно сотворено на веселие людям. Вино, употребляемое вовремя и умеренно, — отрада сердцу и утешение для души». Так давайте следовать этому правилу и наслаждаться самым древним из алкогольных напитков, дарованным нам самими богами!

ГЛАВА II КАЖДЫЙ ВЫБИРАЕТ ПО СЕБЕ

Какое застолье может обойтись без любимого напитка очаровательных дам — красного вина?! Именно этот напиток доставляет нам огромное вкусовое удовольствие ароматом, запахом, или, как говорят специалисты, «букетом».

Вино, как известно, является продуктом брожения виноградного сока и последующей выдержки сброженного (столовые вина) или сброженного и спиртованного виноматериала (крепленые вина). Вина и виноматериалы выдерживаются, «созревают» в специальных хранилищах при постоянной температуре в 10–12 градусов, обогащаясь во время переливок и доливок кислородом воздуха и дубильными веществами, содержащимися в дубовой клепке.

При выдержке в винах образуются тонкие ароматические вещества — «букет», исчезают слишком резкие тона во вкусе и аромате, вино приобретает новое качество, оно становится гармоничным, или, как говорят дегустаторы, «округлым», «бархатистым».

Марочные (наиболее высоких достоинств) столовые вина выдерживаются до трех лет, а марочные крепленые — до пяти лет. Вам наверняка будет интересно узнать о том, что в нашей стране ежегодно вырабатывается более 300 млн декалитров виноградных вин — около 500 наименований, в том числе более 200 наименований марочных вин, хотя по объему процент выпуска последних невелик (всего 6–8 %).

Ординарное вино — это вино невысоких достоинств. Его не подвергают длительной выдержке, а реализуют в течение следующего года после уборки и переработки ягод винограда.

Вина подразделяются на две большие группы: столовые (сухие и полусладкие) и крепленые (крепкие и десертные). В зависимости от окраски ягод винограда вина могут быть белые, розовые и красные.

Красные вина отличаются от белых не только цветом, но и своими свойствами: они имеют повышенное содержание дубильных веществ, приятную терпкость, бархатистость и полноту.

Как известно, красное вино получают брожением сока вместе с мезгой — с дробленой ягодой. То есть брожение идет «на мезге», в кожице и мякоти которой содержатся красящие, дубильные, белковые, пектиновые вещества. Они обогащают

бродящее сусло, а вино получается более полным, терпким, интенсивно окрашенным.

Микроэлементный состав вина сильно зависит от почв виноградников. В вине много витамина Р, помогающего организму усваивать и накапливать аскорбиновую кислоту. Такой Р-витаминной активностью обладают дубильные и красящие вещества красного винограда.

Кстати, красные вина вообще богаче полезными веществами, чем белые.

Некоторые вещества, входящие в состав вина, помогают организму освобождаться от радиоактивного стронция и других чужеродных соединений. Среди летучих веществ, образующих так называемый букет вина, — эфирные масла и сложные эфиры. Они не только приятно пахнут, но и снижают кровяное давление, тонизируют нервную систему.

Красные игристые вина возбуждают дыхательный центр, стимулируют кровообращение, расширяют сосуды.

СУХИЕ СТОЛОВЫЕ ВИНА. Особенностью их производства является полное («насухо») выбраживание всего сахара, содержащегося в винограде, при этом накапливается 9-14 % спирта. Сахар в виноградные вина, кроме вермута и шампанского, не вносится. Сахар в вине — это остаток несброженного виноградного сахара, в основном глюкоза.

Промышленность стран СНГ вырабатывает большой ассортимент красных ординарных и марочных сухих столовых вин. При достаточной выдержке эти вина имеют вишневые, гранатовые тона и окрашены менее интенсивно, так как часть красящих веществ выпадает при выдержке в осадок. В числе лучших столовых красных вин: Каберне, Матраса, Телиани, Мукузани, Напареули, Кварели, Алушта, Негру де Пуркарь; из вин, поставляемых из-за рубежа, — Бычья кровь и Мавруд.

СТОЛОВЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА. Лучшие вина этого типа поставляет Грузия. На их производство идут лучшие сорта винограда с несколько повышенным содержанием сахара, так как некоторая его часть (от 3 до 8 %) должна оставаться в готовом вине. Содержание спирта такое же, как и в сухих столовых винах, — 10–13 %. В числе лучших грузинских красные полусладкие — Ахашени, Киндзмараули, Хванчкара.

ВИНА КРЕПЛЕНЫЕ. К ним относятся портвейны, херес, мадера, марсала. Среди этих вин красными бывают только портвейны. Они содержат 17–20 % спирта. Эти вина спиртуют — вносят в бродящее сусло спирт-ректификат с тем, чтобы остановить брожение и тем самым сохранить сахар. Сахар в вино не вносят.

Портвейн марочный и ординарный содержит 17–20 % спирта и 6-14 % сахара. Для вкуса и аромата портвейна характерно наличие фруктовых тонов. Они образуются во время выдержки вин и брожения сусла «на мезге». Марочные портвейны выдерживают от 2 до 5 лет, ординарные — до одного года. Среди них в числе лучших можно назвать Таврический, Портвейн 777, Агдам, Ереванский. Одним из наиболее часто встречающихся видов портвейна является Портвейн красный.

Лучшими считаются следующие марочные портвейны: Южнобережный, Сурож, Крымский, армянский — Айгешат, грузинский — Карданахи, Терек, Дербент. Крымский красный портвейн Ливадия является победителем многих международных конкурсов.

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА. В них, по сравнению с креплеными, больше сахара и меньше спирта. Чтобы сохранить виноградный сахар, рано прерывают брожение, внося спирт. Своего спирта естественного наброда в десертных винах содержится меньше, чем в крепких. К этой группе вин относятся кагор, мускатные вина, малага и токайские вина, а также очень хорошие марочные вина, которые по своему характеру нельзя отнести ни к одному из четырех перечисленных выше типов десертных вин.

Красные вина из этой серии: Рубиновое крымское — полное, бархатистое, с тонами шоколада, кофе, чернослива; вино Каберне десертное Геленджик — темно-рубинового цвета, полное, с шоколадным тоном; Рубин Дона, Алеатико.

Кагор — вино сладкое с содержанием спирта и сахара 16 % — в ординарных винах и 18–25 % сахара — в марочных. Лучший марочный кагор — Южнобережный, его делают в Крыму из сорта винограда Саперави. Вино полное, гармоничное, умеренно терпкое, темно-красное с гранатовым оттенком, имеет 5 золотых медалей на международных конкурсах. Очень хорошие кагоры марочной категории Шемаха (Азербайджан), Чумай (Молдавия), Геташен (Армения), Узбекистон (Узбекистан). Кроме того, нашей промышленностью вырабатывается огромное количество ординарных кагоров.

МУСКАТНЫЕ ВИНА. Лучшими считаются крымские красные мускаты. Некоторые из них относятся к категории сладких вин с содержанием сахара 16–20 %, другие — к категории ликерных, в которых содержится 21–28 % сахара, кроме этого в мускатах содержится 12–16 % спирта. Наиболее ценным и популярным считается мускат черный Массандра.

Малага относится к группе ликерных (сахара до 30 %). Вино полное, с небольшой приятной горечью, с тонами пригорелости. Цвет темно-коричневый, кофейный. Букет пряный. Хорошие вина

типа малаги делают в Армении — Аревшат и Грузии — Салхино.

Токайские вина относятся к категории сладких (сахара до 20 %) или ликерных (сахара 21–28 %). Вермут — ароматизированное крепленое вино. Крепкий вермут содержит 8 % сахара и 18 % спирта, десертный — по 16 %. Вермут делают в течение одного месяца из готовых виноматериалов путем добавки к ним спирта и сахара до кондиций вермута крепкого или десертного и добавки настоя различных трав, цветов, кореньев: полыни, кардамона, имбиря, шалфея, ромашки, лаванды, кориандра, мяты и др. У нас освоено производство вермута Экстра, который изготавливают на основе итальянских ингредиентов. Нашей промышленностью выпускаются вермуты Букет Молдавии, Утренняя роса. Лучшие вина этого типа, по мнению специалистов, производят в Италии и Югославии.

ШАМПАНСКИЕ ВИНА. Шампанское — приятное, легкое, пенящееся вино, которое придает особую торжественность застолью. По содержанию сахара и особенностям технологии различают следующие марки шампанского: брют — сахара до 1 г на 100 мл вина, сухое — 3, полусухое — 5, полусладкое — 8, сладкое — 10 г/100 мл. Содержание спирта в шампанском всех марок 11–12 %. Шампанское относится к игристым винам, которые насыщены углекислотой естественным путем — в результате вторичного брожения виноматериалов после добавления к ним сахара.

Все шампанские вина по преимуществу — белые. Но среди них есть и красное. Оно выпускается Артемовским заводом (Украина), имеет гармоничный, устойчивый вкус и стойкий, зрелый, с горчинкой запах. Это игристое, приготовленное по классической технологии вино отличается средней пенистостью и сладковато-горчащим ароматом и имеет 6 золотых и 1 серебряную медаль.

Многие знают, что виноградное вино можно разбавлять водой. Но не всем известны правила, которым нужно следовать в данном случае. Так, вино разбавляют только дистиллированной или прокипяченной водой. Правило второе: вина всегда должно быть меньше, чем воды. Если вина будет больше, смесь окажется невкусной. Лучшие пропорции — 2/3 воды и 1/3 вина или 3/4 воды и 1/4 вина. Третье правило: вначале в сосуд наливают вино, а уже потом воду. Красные вина желательно разбавлять только кипятком. Это рекомендуется делать с сухими, полусухими и десертными, сладкими винами. Крепленые и полусладкие водой не разбавляют — полученный напиток будет невкусен.

Чтобы не исчез аромат вина, нужно правильно его хранить. Вино не терпит переохлаждения и излишнего перегрева.

Бутылки с красным вином обычно герметически закупоривают натуральной пробкой. Если бутылка длительное время хранится в вертикальном положении, пробка высыхает, начинает пропускать воздух — и качество напитка ухудшается за счет переокисления кислородом воздуха. Бутылки с десертным вином (сладким или ликерным) хранят в вертикальном положении.

Чтобы окисления не произошло, запас вина следует хранить в сухом прохладном месте, уложив бутылки в горизонтальном положении. Вино в этом случае будет смачивать пробку, предохраняя ее от высыхания и тем самым от проникновения воздуха, а шампанское — от утечки газа. Открывать бутылки с вином следует осторожно, не взбалтывая жидкости, а наливать в бокал — по его стенке, стараясь не разбрызгивать.

Разные вина пьются при определенной для каждой категории вина температуре. Красные — от 15 5о 0 до 18 5о 0, крепкие — при комнатной температуре, десертные сладкие — лучше всего охлажденными.

Красные вина делятся на: светлые, темно-красные, рубиновые, огненно-красные и коричневые.

От особенностей вин зависит и их употребление. Так называемые столовые вина пьют за обеденным столом, а также на больших торжественных обедах или ужинах с различными, преимущественно мясными блюдами; подают столовые вина и к чаю.

Для поддержания сил больного используются вермуты, портвейны и некоторые другие сорта красных вин. Различные красные вина используются в быту, а также в качестве косметических средств.

Как же пить настоящее, дорогое и изысканное красное вино? На первый взгляд все кажется понятным и простым. Но это лишь на первый взгляд. Когда дело доходит до конкретной ситуации и вы оказываетесь за праздничным столом в каком-нибудь шикарном ресторане, многие испытывают неприятные затруднения. Чтобы избежать этого, необходимо запомнить некоторые не очень сложные вещи.

Прежде всего нужно знать о том, из каких именно бокалов пьют настоящее красное вино. Для шампанского используются высокие бокалы в форме фонтанов (с узким донышком и сильно расширяющиеся кверху); для крепкого и тягучего красного вина — элегантные фужеры с широкой чашей и очень тонкой ножкой. Существуют специальные наборы для дегустации, которые помогают выявить зависимость между формой бокала и вкусом и ароматом вина. Благодаря им каждый может решить сам, из

какого бокала и какое вино ему пить.

Приступая к винному застолью, вы всегда должны помнить о том, что обязательно найдутся доброжелатели, которые наполнят вашу пустую рюмку. Если вы намерены сохранить разумный темп, то начиная с третьей рюмки, крепкие напитки пейте понемногу. В таких случаях вам не будут увеличивать порцию — это не принято.

Пить до дна после произнесенного тоста нужно лишь в особых случаях. Теперь это перестало быть обязательным. Можно, не дожидаясь приглашения, отпить из бокала или, наоборот, на приглашение только слегка пригубить.

В наше время чокание выходит из моды, поэтому за столом с деловыми партнерами или малознакомыми людьми чокаются редко. На очередное предложение допить спиртное, когда этого вам больше не хочется, лучше сказать: «Спасибо, пока не хочу». Такой ответ, как правило, принимается без дискуссий.

Вино, как правило, отпивают из бокала понемногу. Шампанское и другие муссирующие вина желательно пить сразу, не дожидаясь, пока они выдохнутся и потеряют свой изысканный вкус.

Бутылки открывают уже на кухне. Особо выдержанное вино можно открыть за праздничным столом в кругу близких друзей. Бутылку, опечатанную станиолем, открывают сначала ножом, станиолевую капсулу надрезают немного ниже края бутылки. Штопор не ввинчивают очень глубоко в пробку, так как ее можно вдавить в бутылку или же сильно раскрошить.

Бутылку с плавающими на поверхности вина кусочками пробки к столу не подают. Если крошки попали в бутылку, их сливают, прежде чем принести бутылку к столу.

Обычно вино подают на стол в бутылке (с этикеткой), в винном графине или в закрытом кувшине для вина.

И последнее правило — бутылку нельзя открывать, ударяя рукой по донышку.

Теперь поговорим о том, как наполнять рюмки и бокалы. Бутылку держат всей рукой, примерно на уровне этикетки, так, чтобы указательный палец находился на горлышке. Наливая вино, стараются не наклонять сосуд слишком резко, чтобы не взболтать возможный осадок. Когда льют, стараются, чтобы горлышко бутылки не упиралось в край рюмки. Поднимая бутылку, нужно немного повернуть ее, чтобы вино случайно не попало на скатерть. В ресторане официанты вытирают горлышко бутылки салфеткой, а затем, сложив ее, заворачивают бутылку, чтобы не запачкать скатерть.

Напитки наливают с правой руки сидящего. Если к

следующему гостю нельзя подойти с правой стороны, ему наливают левой рукой, а налево — правой. Из полной бутылки сначала наливают себе. Этот обычай ведет начало с тех пор, когда вместо пробки использовалось обыкновенное растительное масло. Тот, кто угощал, после удаления слоя масла наполнял сначала свой бокал, а затем — бокал гостя. Кроме того, этот жест как бы служил знаком того, что у хозяина нет дурных намерений в отношении гостя (то есть он не хочет его отравить).

В наше время таким образом предотвращают попадание раскрошенной пробки в рюмку гостя. В ресторане или кафе официант в первую очередь наливает так называемый пробный глоток в бокал заказавшего, который сразу же проверяет вкус вина и его температуру. Если он остается удовлетворенным ими, утвердительно кивает официанту, который после этого наполняет остальные рюмки.

Хозяин стола, налив первую каплю себе, сначала наполняет рюмки дам, а затем мужчин. Можно наливать и всем по очереди (то есть по часовой стрелке), оставляя свой бокал последним.

Красным вином наполняют от 3/4 до 4/5 бокала, который при этом должен стоять на столе. Если вы обслуживаете себя сами, вам нужно взять бокал в левую руку, а правой налить вина (если, конечно, вы — не левша). Бокал держат за ножку большим, указательным и средним пальцами, мизинец и безымянный при этом должны упираться в основание бокала.

Вино наливают лишь тогда, когда рюмка или бокал совершенно пусты. Наливать вино в недопитую рюмку оскорбительно, так как гость может усмотреть в этом желание хозяина напоить его — или принуждение.

Мужчина, поинтересовавшись тем, что пьет сидящая рядом дама, должен на протяжении всего обеда или ужина заботиться о том, чтобы ее бокал был всегда наполнен. На семейных вечеринках напитками ведает сам хозяин, он же и наполняет бокалы. Если же вино (обычно домашнее) подано в графине или в кувшине, их может наливать сам гость. До сих пор не было принято, чтобы женщина в обществе мужчин сама наливала себе вино. Если сосед невнимателен к ней, она может попросить его наполнить ее рюмку.

Заздравные бокалы должны быть всегда полны. Когда чокаются, поздравляя виновника торжества, обычно пьют до дна. Поэтому для тостов не подходят крепкие алкогольные напитки. Для этой цели лучше всего употреблять легкое красное вино.

Начав пить, не разговаривают. Если вас в это время отвлекут, сначала нужно поставить рюмку на стол и только после этого ответить. Красное вино принято пить маленькими глотками и

медленно.

И в заключение нужно ответить на еще один немаловажный вопрос — где купить и как определить хорошее вино. Казалось бы, сегодня такой проблемы не существует — на каждом углу стоят работающие круглосуточно киоски, заставленные батареями разнообразных бутылок. Но если вы дорожите здоровьем, если вы не хотите попасть в неловкое положение, выставив на стол перед своими гостями бутылку с, мягко говоря, неважным содержимым, прислушайтесь к следующим советам:

1. Хорошее вино никогда не укупоривают пластмассовыми колпачками — только корковой пробкой.

2. Хорошее вино всегда содержит на этикетке подробную информацию о производителе, месте и годе сбора винограда.

3. Хорошее вино просто не может стоить дешево.

И, наконец, покупая вино в магазине, обратите внимание на то, соблюдаются ли условия хранения напитка, описанные нами выше. Для красного вина очень вреден солнечный свет. Он изменяет вкус напитка, разрушая некоторые вещества, входящие в его состав.

Помня наши советы, вы сможете избежать проблем со здоровьем и насладиться таким замечательным напитком, как настоящее изысканное красное вино.

ГЛАВА III ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ВИНА

В данной главе речь пойдет о целительных свойствах красного вина, лечебный эффект которого известен многим. Достаточно вспомнить о том, что в состав большинства настоек из тех или иных лекарственных трав входит именно вино. Однако не стоит думать, будто о красном вине как целительном средстве узнали только теперь.

Вино всегда было и является неотъемлемой частью культуры и быта. Но далеко не все знают необыкновенные свойства вина, сортовые особенности и место каждого вида вина среди многообразия напитков и блюд. Противопоставление виноградного вина другим спиртным напиткам как напитка, вытесняющего из организма человека токсичные продукты, определенно указывает на его положительную роль.

Вино, в отличие от многих других спиртных напитков, не является продуктом перегонки. Истинные ценители вина считают, что настоящее вино живет, как реальный живой организм, своей жизнью. Рождению вина способствует брожение — процесс, вызываемый дрожжами, способными разлагать сахар на спирт и углекислый газ с выделением теплоты. Именно спиртовое брожение является основой изготовления вина, в частности красного, и содержит ряд биологически активных веществ, необходимых для организма человека. В этом смысле не имеет аналогов по своим свойствам красное виноградное вино.

Луи Пастер отметил однажды, что «вино может быть рассматриваемо с полным правом как самый здоровый гигиенический напиток».

Одним из важнейших свойств красного вина, о котором мало кто знает, является то, что оно является носителем потенциальной энергии, которая почти полностью используется организмом. Так, литр сухого красного вина содержит около 600–700 калорий, которые дают организму необходимый заряд энергии, благодаря чему сразу чувствуется прилив бодрости и подъем настроения.

Поэтому, если есть такая возможность, за завтраком каждый день выпивайте немного хорошего красного вина, употребление которого даст вам заряд бодрого настроения на целый день. Но помните, что более калорийными считаются десертные сладкие вина с большим содержанием сахара.

Вино обладает множеством ценных свойств благодаря своему

составу. Так, компоненты вина, составленные из основных органогенов — водорода, кислорода, углерода, азота — являются питательными, так как принимают участие в пластических процессах и в обмене веществ. Хотя содержание азотистых веществ в вине невелико, очень ценными являются аминокислоты, которых в красном вине было найдено до 19.

Содержащиеся в этом удивительном продукте аминокислоты являются важными регуляторами и катализаторами обмена веществ, протекающего в организме. Несколько важнейших аминокислот, присутствующих в красном вине, служат многомерными звеньями, из которых построены все белки. Порядок включения аминокислот в них определяется генетическим кодом. Некоторые входят в состав ферментов и гормонов (йод в составе тироксина). Большинство микроорганизмов и растения синтезируют необходимые им для жизнедеятельности аминокислоты, организм животных и человека не способен образовывать так называемые незаменимые аминокислоты, получаемые с пищей. Поэтому употребление красного вина, в котором содержится 19 из 20 необходимых для нормального функционирования организма аминокислот, является крайне полезным.

Вместе с красным вином в организм попадают важнейшие для него элементы — калий и фосфор. Фосфор частично содержится в органической форме. Незначительное содержание хлора и хлоридов делает вино полезным при гипохлоридном режиме. В современных условиях большое значение имеет то, что при потреблении вина не накапливается свободный холестерин, накопление которого в организме ведет к развитию атеросклероза.

Атеросклероз — заболевание, которое возникает в основном у людей пожилого возраста. Это хроническое сердечно-сосудистое заболевание, которое характеризуется ухудшением кровоснабжения всех органов. Имеют некоторое значение наследственность, избыточное потребление животного жира, малая физическая активность, психоэмоциональное напряжение, курение. При атеросклерозе венозных артерий сердца возможны стенокардия, инфаркт миокарда, кардиосклероз; при атеросклерозе сосудов мозга возможны инсульт и даже психические нарушения. Для того, чтобы всего этого не случилось, нужно использовать проверенный и, что важно, приятный способ — употребление вместе с повседневной пищей небольшого количества красного вина.

Чрезмерно высокий уровень холестерина в крови приводит к увеличению ее вязкости, в связи с чем снижается скорость

продвижения крови по мелким сосудам. Это в свою очередь вызывает недостаточное снабжение кровью внутреннего уха. Некоторые ученые придерживаются мнения, что данный факт может быть причиной понижения слуха у человека. Чтобы предупредить резкое снижение слуха, можно, и даже в некоторых случаях нужно, употреблять красное вино.

Как уже говорилось, помимо натурального фруктового сахара, который является оптимальным поставщиком энергии, красное вино содержит минеральные вещества и витамины, которые так необходимы организму. Для каждого человека необходимо знать краткие характеристики некоторых основных веществ, содержащихся в ягодах винограда, а значит, и в вине. Это нужно для того, чтобы оценить по достоинству полезные целебные свойства красного вина и употреблять его в тех или иных случаях.

Итак, кальций, содержащийся в красном вине, считается хорошим строительным материалом для костной ткани, его рекомендуется употреблять в достаточных количествах при мышечных спазмах и судорогах; цинк и витамин С повышают иммунитет; магний и витамин В успокаивают нервную систему, способствуют улучшению обмена веществ, рекомендуются при нарушениях сердечно-сосудистой системы, при отсутствии аппетита; витамин А необходим для здоровья кожи, глаз, слизистой оболочки.

Кроме того, высокое содержание калия улучшает деятельность почек. Одновременно с этим поваренная соль, мочевая кислота и другие остаточные продукты обмена вымываются из организма. Красное вино является прекрасным, в некоторых случаях незаменимым средством для выведения излишков жидкости и токсических веществ из организма, поэтому на многих известных курортах мира каждую осень — после сбора урожая — проводится лечение виноградом.

Красное вино можно отнести также к разряду продуктов, способствующих снижению веса. Наш вам добрый совет: поступайте, как французы, и позволяйте себе к обеду выпивать рюмку красного вина. Это задерживает поступление углеводов в кровь, переваривание белков в желудке замедляется, а аппетит снижается. К таким выводам пришли американские ученые. В результате своего исследования они стремились выяснить, почему французы, несмотря на любовь к вкусной, обильной пище, в большинстве своем стройнее, чем американцы. И причиной стройности, как оказалось, является бокал вина, выпиваемый чаще всего перед обедом.

Кроме вышеуказанных свойств, виноградное красное вино

обладает бактерицидным действием и пагубно влияет на холерный вибрион, тифозные палочки, бациллы Эберта, родственные им.

В чистом столовом красном вине бактерии погибают за 20–30 минут. В вине, разбавленном водой, срок гибели вредных организмов несколько удлиняется.

Убивая или ослабляя кишечные бактерии, красное вино вместе с тем помогает скорейшему заживлению царапин на слизистых оболочках (благодаря наличию в нем дубильных веществ), тем самым являясь лучшим профилактическим средством против гнойных инфекций.

Естественно, вино само по себе обеззараживает не кишечник, имеющий щелочную среду, а лишь попадающие в организм продукты, в частности воду, которая часто не отвечает гигиеническим требованиям и нормам.

Поэтому употребление красного вина вместо питьевой воды, качество которой не совсем соответствуют санитарным нормам, будет весьма полезно. Советуем употреблять красное вино в любых условиях, где правила чистоты и гигиены вызывают некоторые сомнения.

Ученые-медики давно занимаются исследованием свойств вина в лабораторных условиях и научно обосновывают его действие на организм. В научной литературе описаны случаи и опыты, свидетельствующие об антитоксических свойствах красного вина. Так, по сообщению профессора Кроша, в 1861 году вином крепостью 14–16 % в количестве 3 бутылок был спасен индеец, укушенный одной из самых ядовитых змей.

Весьма показательны для демонстрации антитоксических свойств вина опыты с животными. Известно, что мышам впрыскивались смертельные дозы яда кобры и геморрагического яда гадюки, после чего давалось красное вино. Подопытные животные не только жили дольше контрольных, не получающих вина, но и спаслись таким образом.

Наиболее благоприятное воздействие оказывает красное вино на нервную систему. Свои исследования в этой области проводил профессор физиологии Ереванского зоотехнического ветеринарного института С. А. Щербаков. Результаты, полученные в процессе работы, оказались довольно интересными и превзошли даже самые смелые ожидания. Оказывается, вино стимулирует деятельность как слюнных, так и желудочных желез, способствует продуцированию соляной кислоты в желудке и амилолитической функции слюны.

На вегетативную нервную систему вино действует как симпатико-тоническое средство.

Проводя опыты с виноградным вином, профессор Щербаков заключил, что в процессе возбуждения коры головного мозга усиливается общее возбуждение, что сказывается на повышенной функции почек. Особенно в этом смысле свои положительные качества проявляет красное виноградное вино.

При умеренных дозах красное виноградное вино оказывает положительное воздействие на весь организм. Злоупотребление другими спиртными напитками и даже пивом имеет более тяжелые последствия по сравнению с действием красного вина, которое употребляется сверх меры.

При этом надо помнить, что плодово-ягодные вина, например смородиновое или шиповниковое, богаче виноградного вина витаминами. Особенно много содержится в них витамина С, который, как уже упоминалось выше, способствует повышению иммунитета и укрепляет организм. Витамин С особенно полезен тем людям, организм которых подвергается вредному воздействию окружающей среды. Данный витамин действует как антиокислитель, он способствует образованию новых коллагеновых волокон и предупреждает возникновение различных воспалений (образование новых коллагеновых волокон имеет большое значение, так как это волокна внеклеточного вещества соединительной ткани животных и человека; это прочные и малоэластичные волокна, выполняющие очень важную механическую функцию).

Использование и употребление красного вина, как хорошего целительного средства, известно очень давно. Зная и изучая лечебные свойства этого напитка, можно даже отказаться от применения некоторых химических препаратов. Но вино оказывает положительное действие и благоприятно влияет на весь организм, если учитывать правильные нормы его употребления (в основном красное вино употребляют в теплом или даже горячем виде). Для каждого человека необходимое количество этого напитка индивидуально, но в основном дневная норма не должна превышать 25–50 мл.

С точки зрения профилактики особенно важно предупреждение желудочно-кишечных инфекций при помощи красного вина. Благодаря его бактерицидным и антитоксическим свойствам, о которых говорилось выше, а также его воздействию на малярийных плазмодиев красное вино считается уникальным лечебным средством. По свидетельству 95-летнего ветерана — фельдшера Л. И. Крисцяка, жившего 15 лет в одной местности в Армении, где многие годы свирепствовала малярия, он ни разу не был подвержен этому тяжелому заболеванию благодаря тому, что заменил обычную питьевую воду для собственного употребления

красным вином.

Даже такое распространенное заболевание, как обострение аппендицита, можно предупредить, если включить в свой повседневный рацион красное вино. Помимо всего прочего, в научной литературе имеются статистические данные о меньшей смертности от туберкулеза в винодельческих районах и о вспышках туберкулеза при сокращении производства вина.

Если у человека вдруг появляются признаки адинамического состояния, сопровождающегося нарушением координации и движения, онемением участков тела, улучшению его состояния будет способствовать красное вино.

Пользу красного вина при гриппозно-бронхиальных и легочных заболеваниях очень трудно переоценить. Если подышать над красным горячим вином в течение 5–7 минут, характерные неприятные признаки таких болезней (насморк, кашель) могут бесследно исчезнуть. Хорошим средством при лечении простудных заболеваний, особенно бронхита и гриппа, является своеобразный коктейль, приготовленный из красного вина и горчицы. А употребление плодово-ягодного или виноградного вина во время еды способствует гибели болезнетворных бактерий, после чего с любой болезнью под силу будет справиться обычным медицинским средствам.

Если вы добавите к красному вину черный перец, получите великолепный лечебный напиток, способный поставить на ноги простудившегося человека. Особенно эффективен такой напиток при лечении ангины. Чтобы это натуральное лекарство подействовало быстрее, необходимо сразу после его приема больного укутать (вместе с потом выйдет вся хворь). Не стоит пугаться тех неприятных ощущений, которые вы почувствуете в горле. Однако на следующее утро вы проснетесь здоровым и окрепшим, а о боли в горле и повышенной температуре будете вспоминать как о страшном сне.

Лечебный коктейль с использованием сухого красного вина очень благотворно влияет на сопротивляемость организма возбудителям различных заболеваний. Сухое красное вино, смешанное с соком алоэ и медом, предохраняет от простуды, повышает сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям. Сок выжимают из нижних листьев растения, которые срезают, промывают холодной водой, режут на кусочки и отжимают через марлю. Затем добавляют мед и вино. Данную смесь нужно настаивать в течение 5–6 дней. Принимайте полученный продукт перед едой по 1 чайной ложке.

Употребление красного вина в небольших количествах также помогает при притуплении внимания или частичной потере

памяти, успокаивает нервы.

Вино рекомендуется употреблять и больным туберкулезом. В этом случае вино более эффективно, чем спирт, благодаря содержанию многих полезных компонентов, таких, как таниды, минеральные соли, железо (которое полезно при малокровии, ослаблении организма, улучшает состав крови, обмен веществ), марганец, калий (улучшает состав костных тканей), кальций, фосфор и микроэлементы, глицерин и другие биологически активные вещества.

На родине многих элитных красных вин, в Бургундии, говорят, что «молоко стариков — вино». Такое выражение возникло не случайно. Красное вино является особенно эффективным средством для выздоравливающих, перенесших тяжелые операции, особенно для людей пожилого возраста. Вино рекомендуется в количестве не менее 30 мл в день при анемии, диабете, золотухе, малярии, переутомлении, диспепсии (нарушение пищеварения, проявляющееся изжогой, тяжестью под ложечкой, вздутием живота, схваткообразными болями; наблюдается при желудочно-кишечных и других заболеваниях, неправильном вскармливании ребенка и так далее), кахексии (общее истощение организма при опухолях, поражениях гипофиза (гипофизарная кахексия) и т. п.) и других болезнях.

В быту мы часто сталкиваемся с такими мелкими неприятностями, как порезы. При порезах тоже очень полезно использовать красное вино для обработки ран. Как известно, оно содержит в составе вещества, которые препятствуют проникновению инфекции в человеческий организм, а если такое все же случилось, помогают обезвреживать их. В качестве профилактической процедуры на место, где возникло раздражение или появился небольшой зуд, рекомендуется прикладывать ватную подушечку, смоченную в вине.

Особенно эффективно красное вино при операционном шоке, обмороках, асфиксии. Оно оказывает неоценимую помощь при анестезии, часто заменяя сильные медикаментозные препараты.

Всем известно, что вино согревает в прямом смысле слова. Рекомендуем самостоятельно приготовить напиток из красного вина — глинтвейн, один глоток которого великолепно согревает и является прекрасным средством против желудочно-кишечных заболеваний. Рецепт его приготовления, как известно, был открыт в Бургундии. «По-бургундски» готовить этот напиток несложно.

На две бутылки красного вина берется одна бутылка воды. Вода в любом случае должна быть профильтрованной. В теплой воде в течение короткого срока настаивают (чтобы избежать горечи) 30 г грубо измельченной корицы (в мешочке из редкой

ткани). Если вино взято не сладкое, а сухое или полусухое, к нему добавляют около 40 кусочков сахара-рафинада. Смесь вина с водой доводится до кипения, затем добавляется немного гвоздики, корицы, кардамона и ломтики лимона без кожицы. Можно добавить столовую ложку коньяку.

Кипятить глинтвейн продолжительное время не следует, необходимо лишь поддерживать его горячим. Данный напиток, приготовленный в домашних условиях, вообще лучше употреблять сразу после того, как вы его приготовили, так как в этом случае лучше сохраняются его вкусовые качества и, что самое главное, полезные свойства.

Естественно, что вино употреблять всем без исключения не рекомендуется: при некоторых заболеваниях оно противопоказано. Нередко для того, чтобы использовать красное вино в медицинских целях, необходимо назначение врача (но это только в том случае, если вы решили организовать серьезный курс лечения, основой которого будет красное вино).

Если же употреблять красное вино в небольших количествах, это принесет только пользу. Причем, сами того не ожидая, вы можете почувствовать прилив бодрости и улучшение физического состояния в целом.

Как ни невероятно это прозвучит, но красное вино много раз спасало человеческие жизни, а не просто улучшало здоровье. Таких фактов в истории немало.

Наверное, самым ярким подтверждением наших слов будет история физиков Марии и Пьера Кюри, которые сделали потрясающее открытие радиоактивного элемента полония и радия в 1898 году, исследовали пьезоэлектричество и очень опасное для здоровья радиоактивное излучение. Понятно, что при других обстоятельствах порция излучения, которое стало неотъемлемой частью их научной работы, могла оказаться роковой для их жизни. А обстоятельства заключались в том, что эти ученые были французами и их повседневные привычки спасли им жизнь.

Французы неравнодушны к красному вину, и супруги Кюри на протяжении многих лет на завтрак выпивали по рюмочке вина. Оказывается, красное вино, кроме всех присущих ему полезных свойств, многие из которых были известны уже в то время, обладает уникальной способностью предотвращать накопление радиоактивности в организме.

Данный исторический факт еще раз оказывается подтверждением того, что красное вино является уникальным средством борьбы с внешними неблагоприятными условиями среды, позволяет организму мобилизовать все защитные свойства

и в какой-то степени предупреждает возникновение различных заболеваний.

Но не всякое вино может принести пользу. Полезные свойства красного вина обуславливаются его же составом. Особенности этого удивительного напитка заключаются в том, что он требует исключительного бережного отношения и в хранении, и в том, как его использовать, и, главное, в создании. Все это требует особого настроения, ведь процесс приготовления хорошего вина — настоящее творчество, в которое необходимо вкладывать частичку души. И только по-настоящему качественное вино может принести пользу вашему здоровью.

На протяжении всей жизни вино требует бережного ухода. Для того, чтобы оно сохранило целебные свойства, хранить его рекомендуется в соответствии со специальными правилами. Так, угол наклона бутылки красного вина от горизонтальной поверхности не должен превышать 13 5о 0. А на Кавказе говорят, что при подаче на стол красного вина нельзя стирать даже пыль с той посуды, в которой хранился этот удивительный напиток.

Правильное хранение красного вина позволяет людям на протяжении многих веков не только наслаждаться его вкусом и ароматом, но и извлекать из его употребления несомненную пользу. В последние несколько десятилетий ученые занялись этим вопросом отдельно. Исследование влияния вина на отдельные системы человеческого организма привело к следующим выводам.

Вино активизирует вагосимпатическую систему и усиливает секрецию эндокринных желез; усиливает слюноотделение и секрецию птиалина (амилазы слюны); способствует лучшему отделению желудочного сока и перевариванию протеинов; благоприятствует выделению желчи в печени; оказывает диуретическое действие на почки (то есть употребление красного вина способствует усиленной работе почек и выведению избытка воды и хлорида натрия из организма); способствует вентилированию легких, воздействуя на сердечно-сосудистую систему, расширяет сосуды; выявляет в крови алкализирующие свойства, действуя против ацидоза (ацидоз — сдвиг кислотно-щелочного равновесия в организме в сторону относительного увеличения количества анионов).

Таким образом, умеренность и своевременность употребления красного вина не только позволит вам насладиться его непревзойденным вкусом, но и помочь в лечении многих недугов. Тем более, что напиток этот сильно отличается от обычных антибиотиков, которые отравляют организм человека. В отличие от их не всегда положительного действия красное вино

способно принести настоящую пользу вашему организму.

ГЛАВА IV ВИНО ПОМОЖЕТ СТАТЬ КРАСИВОЙ

Издавна представительницы прекрасной половины человечества пользовались красным вином, чтобы… покорить мужчин. Не следует думать, что они употребляли этот напиток сами или спаивали им мужчин, вовсе нет. Просто женщины для поддержания красоты, знали множество всевозможных рецептов, в состав которых входили различные вина. Если в настоящее время большинство женщин и девушек пользуются различными лосьонами, наши бабушки в свое время частенько использовали с этой целью настойки трав на спирту или винах.

МАСКИ

Широко использовалось в этих целях красное вино, которое характеризуется множеством полезных веществ, благотворно воздействующих на состояние кожи и волос. Для женщин, страдающих от того, что у них ломкие сухие волосы, которые электризуются и совершенно не блестят, можно посоветовать лечебные маски.

МАСКА ДЛЯ СУХИХ И ЛОМКИХ ВОЛОС

Возьмите 1 желток, добавьте в него 1 ст. л. красного вина, после этого все хорошо перемешайте. Эту кашицу наносите на чистые, немного влажные волосы. После нанесения маски голову оберните целлофаном, а потом полотенцем. Через 15 минут волосы ополосните чуть теплой водой.

* * *

А если вы хотите, чтобы ваши волосы хорошо блестели, после каждого мытья волос ополаскивайте их прохладной водой с добавлением небольшого количества красного вина.

МАСКА ИЗ КРАСНОГО ВИНА И СЫВОРОТКИ

Возьмите 100 г сыворотки, добавьте 50 г красного вина, хорошенько все перемешайте и нанесите полученную смесь на чистые волосы. Голову оберните и продержите в таком виде в течение получаса. По истечении этого срока волосы ополосните прохладной водой, но повторно не мойте.

А следующая маска поможет вам добиться того, чтобы ваши волосы стали здоровее, не выпадали и отличались здоровым блеском.

ВИТАМИННАЯ МАСКА ДЛЯ ВОЛОС

Потрите на терке 1 головку чеснока. Выделившийся сок смешайте с 50 г красного вина, 1 желтком, хорошенько все перемешайте. Получившуюся массу нанесите на чистые волосы и держите около 30 минут, по истечении времени маску смойте прохладной водой.

* * *

Следующая маска укрепит ослабленные волосы и придаст им красивый и здоровый вид. Она наносится на предварительно вымытые волосы.

МАСКА ДЛЯ СЛАБЫХ ВОЛОС

30 г репейного масла, 1 желток, 20 г красного вина и 50 г сыворотки хорошенько перемешайте и нанесите на влажные волосы. Держите маску в течение получаса, после чего смойте теплой водой с добавлением настоя из цветков ромашки. Такие процедуры проводите почаще.

МАСКА ПРОТИВ ПЕРХОТИ И ВЫПАДЕНИЯ ВОЛОС

Эту маску следует наносить на влажные чистые волосы. 1 ч. л. меда смешайте с перетертым чесноком, добавьте 50 г красного вина. Полученный сок втирайте в корни волос, смывайте не раньше чем через полчаса.

* * *

Следующие маски для лица помогут вам не только очистить кожу лица, но и сделать ее гладкой, ровной и нежной.

УТРЕННЯЯ МАСКА

2 ст. л. красного вина и 1 белок хорошенько перемешайте и нанесите на чистую кожу на 7-10 минут. Маску смойте холодной водой и протрите лицо небольшим кусочком льда.

Тем, кто испытывает неприятные ощущения, связанные с проблемной кожей, можем посоветовать умываться настоем ромашки и вина или делать такие примочки.

ЗАЩИТНАЯ МАСКА

Эту маску, как и предыдущую, лучше делать с утра, тогда ваша кожа не будет столь сильно страдать от воздействия холодного воздуха, солнца и ветра.

Для этого вам понадобится 1 белок, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. красного вина, 1 небольшой огурец. Огурец потрите на терке и смешайте его с остальными продуктами. Полученную маску нанесите на кожу лица на четверть часа, после чего умойтесь водой комнатной температуры.

МАСКА ОТ МОРЩИН

Эта маска хорошо подходит женщинам, у которых сухая кожа, склонная к преждевременному старению. Маска обогатит вашу кожу витаминами, столь необходимыми для нее.

Возьмите 1 ст. л. красного вина, слегка его подогрейте. Добавьте 1 ст. л. сметаны, перемешайте. 1 ст. л. тертой свеклы смешайте с полученной смесью и нанесите маску на предварительно очищенное лицо. Через 10 минут умойтесь теплой водой.

Не забывайте о том, что наибольшего эффекта вы добьетесь только в том случае, если нанесете маску на лицо и в течение

положенного времени полежите на кровати, полностью расслабившись.

ОМОЛАЖИВАЮЩАЯ МАСКА

Эта маска рекомендуется женщинам, которые хотят продлить молодость кожи и вернуть ей упругость и эластичность.

Подавите с десяток ягод черной смородины в эмалированной посуде, добавьте 1 ст. л. красного вина. Отдельно перемешайте 0,5 желтка с 1 ч. л. растительного масла. Перемешайте эти продукты и наложите маску на кожу лица на 10 минут. Потом вы можете умыться теплой водой.

Эту маску следует делать не чаще 1 раза в неделю.

«РОЗОВАЯ» МАСКА

Эта маска рекомендуется тем, кто хочет добиться бархатистой и здоровой кожи лица.

2 ст. л. сухих лепестков роз залейте 100 г красного крепкого вина. Настаивайте в прохладном месте в течение 5 дней. Сваренный картофель разомните, добавьте 1 ст. л. «розового» вина. Полученную массу наложите на кожу, через 10–15 минут умойтесь прохладной водой.

Настойку храните в холодильнике. Ее можно добавлять не только в картофель, но и в другие продукты, пригодные для масок (очень полезно делать маски со свеклой или огурцом).

ТОНИЗИРУЮЩАЯ МАСКА — I

В одном стакане кипятка заварите 2 ст. л. сухих цветов ромашки, добавьте 50 г красного вина и поставьте отвар на огонь на пять минут. Настой остудите, добавьте 0,5 яичного белка, перемешайте и нанесите на лицо на 10–15 минут. Маску смойте теплой водой.

ТОНИЗИРУЮЩАЯ МАСКА — II

1 ч. л. меда разбавьте 20 г красного вина, размешайте и доведите до кипения, после чего добавьте 1 ст. л. сухих цветов календулы. Пусть настаивается несколько минут на медленном огне, после чего настой остудите. Готовую теплую маску нанесите на лицо на 15 минут, после чего смойте теплой водой.

ОСВЕЖАЮЩАЯ МАСКА ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ

Эта маска для пористой кожи лица, она нормализует работу сальных желез, благодаря чему поры стягиваются. Маска обогащает кожу витаминами, делает лицо гладким и бархатистым.

1 ст. л. тертой редьки смешайте с 25 г горячего красного вина. 1 ст. л. овсяных хлопьев заварите 100 г кипятка. Перемешайте тертую редьку с хлопьями, добавьте 1 ч. л. меда. Полученную маску наложите на предварительно очищенную кожу на 15 минут. По истечении времени маску смойте прохладной

водой.

ОЧИЩАЮЩАЯ МАСКА

1 ст. л. овсяных хлопьев заварите 100 г кипятка, добавьте 1 ч. л. меда, 1 ст. л. красного вина, 1 белок и 1/3 ч. л. пищевой соды. Эту кашицу нанесите на лицо и оставьте на 10–15 минут, а потом умойтесь водой комнатной температуры.

* * *

Время от времени надо наносить очищающие маски, которые отшелушивают верхний ороговевший слой, благодаря чему кожа выглядит не только здоровой, к ней возвращается красивый естественный цвет. Они могут быть использованы для любого типа кожи.

ОЧИЩАЮЩИЕ МАСКИ

1) 6–7 ягод клубники, 2 ст. л. кефира, 1 ч. л. меда и 25–35 г красного вина перемешайте и нанесите на предварительно очищенную кожу лица на 20 минут. После этого маску смойте прохладной водой.

2) 2 ст. л. красного вина, 1 ч. л. пищевой соды и немного жидкого мыла смешайте с вином до пены. Получившуюся массу равномерно нанесите на лицо и слегка помассируйте кожу круговыми движениями. Через 15–20 минут смойте маску водой комнатной температуры.

3) 50 г кефира, 2 ст. л. красного вина, 5–6 ягод клубники, 1 ч. л. меда размешайте и полученную маску наложите на предварительно очищенную кожу лица, а по истечении 20 минут смойте маску теплой водой.

ЗАЩИТНАЯ МАСКА

От холода кожа становится шершавой, появляются покраснения и преждевременные морщинки. Предложенная маска поможет вашей коже справиться с ветром и негативным влиянием низкой температуры.

50 г красного вина смешайте с 1 ст. л. свежевыжатого апельсинового сока, добавьте 2 ст. л. овсяной муки, перемешайте и нанесите полученную маску на 10 минут, затем умойтесь теплой водой.

МАСКИ ОТБЕЛИВАЮЩИЕ

Такие маски помогают избавиться от веснушек, которые доставляют немало беспокойства представительницам прекрасного пола.

1) 20 г мелко порезанных листьев петрушки, 2 ст. л. размятых ягод смородины, 50 г красного вина перемешайте, дайте массе

постоять в течение часа, после чего нанесите на кожу, где чаще всего появляются веснушки. Через 30 минут умойтесь теплой кипяченой водой.

2) Сок одного лимона смешайте с 50 г красного вина. Потрите на терке 1 яблоко и добавьте полученное пюре в сок с вином. Этой смесью протирайте лицо каждое утро и вечер (чтобы смесь дольше вам служила, храните ее в холодильнике).

3) Сделайте глиняную маску, она не только разглаживает морщины, но отбеливают кожу и снимает раздражение.

3 ст. л. красного вина смешайте с 2 ст. л. белой глины, перемешайте. Полученную смесь наложите на лицо на 15 минут, после чего умойтесь прохладной водой.

МАСКА ДЛЯ СУХОЙ И ПРОБЛЕМНОЙ КОЖИ

Нередко одна и та же маска оказывается полифункциональной по своему действию и подходит как для одного, так и для другого типа кожи. Таким свойством обладает следующая маска.

2 ст. л. смеси из сухих цветов календулы и ромашки залейте 1 стаканом крутого кипятка. Дайте настояться в течение часа. После чего добавьте 1 ст. л. сметаны и 1 ст. л. красного вина. Получившуюся массу храните в холодильнике и используйте утром и вечером для ухода за кожей лица (наносите маску на кожу лица и через 15 минут смывайте ее теплой водой).

СМЕТАННАЯ МАСКА ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ

Действие данной маски усиливается, если предварительно распарить кожу лица.

1 ст. л. сметаны смешайте с яичным белком, добавьте 1 ст. л. вина, перемешайте и нанесите маску на лицо и шею на 20 минут. По истечении времени умойтесь теплой водой.

КАРТОФЕЛЬНАЯ МАСКА

2 отварные картофелины разомните, смешайте с яичным желтком, добавьте 10 г растительного масла и 30 г красного вина. Полученную маску нанесите на лицо на 10–15 минут, а затем умойтесь прохладной водой.

ПИТАТЕЛЬНАЯ МАСКА ДЛЯ СУХОЙ КОЖИ

1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. заваренных овсяных хлопьев и 1 ч. л. меда перемешайте, добавьте 1 ст. л. красного вина. Эту маску желательно наносить на лицо в теплом виде на 20 минут, после чего смывать теплой водой.

ВИТАМИННАЯ МАСКА

Потрите на терке 1 морковку, 1 картофелину, 1 яблоко. Смешайте все компоненты, из полученного пюре выдавите сок, добавьте 2 ст. л. красного вина. В смеси смочите небольшой кусок марли и положите его на лицо на 15–20 минут. По истечении

времени марлю удалите, лицо сполосните теплой водой.

Если хотите, чтобы ваше лицо было чистым и румяным, применяйте такую маску дважды в неделю.

МАСКА МОЛОДОСТИ

Ни для кого не секрет, что продление молодости кожи — мечта каждой женщины. Чтобы эта мечта воплотилась в реальность, применяйте следующую маску.

1 яблоко, 1 ст. л. ягод смородины, яичный желток, 1 ст. л. красного вина хорошенько перемешайте и нанесите маску на лицо. Смывайте маску через 15–20 минут, после чего ополосните кожу прохладной водой.

ОЧИЩАЮЩАЯ ЭМУЛЬСИЯ

На слабом огне размешайте 150 мл йогурта и 3 ст. л. меда. Пусть получившаяся масса настаивается в течение 5 часов, после чего перелейте ее в стеклянную посуду, закройте плотной крышкой и поставьте в холодильник. Перед употреблением влейте 50 г красного вина. Смоченным в жидкости ватным тампоном протирайте лицо вечером, после чего лицо ополосните теплой водой.

УВЛАЖНЯЮЩАЯ ЭМУЛЬСИЯ

3 ст. л. творога перемешайте с 0,5 ч. л. масла авокадо и 1 ст. л. красного вина. Пользуйтесь этой эмульсией как кремом, а чтобы она дольше сохраняла свои полезные качества, храните ее в холодильнике.

ЛОСЬОНЫ

ЛОСЬОН ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ

1 ст. л. сухой аптечной ромашки залейте 1 стаканом кипятка, прокипятите в течение 5 минут. Отвар настаивайте в течение часа, после чего процедите и разбавьте 2 ст. л. красного вина. Полученной жидкостью протирайте лицо вместо умывания.

ЛОСЬОН ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ЛИЦА

Натрите на терке лимон или апельсин вместе с цедрой. Получившуюся кашицу залейте 100 г красного вина и настаивайте в темном месте в течение 5–7 дней. После этого отожмите сок и процедите его, добавьте 1 ст. л. воды и 1 ч. л. глицерина. Ежедневно протирайте этим лосьоном кожу лица и шеи.

ЛОСЬОН ЛЕКАРСТВЕННЫЙ

200 г красного вина залейте сбор следующих трав, взятых в равных пропорциях: календулу, ромашку, тысячелистник. Настаивайте жидкость в течение 10 суток. По истечении этого срока лосьон процедите, слейте в бутылочку, протирайте кожу лица и шеи дважды в день.

ЛОСЬОН ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ШЕИ

Яичный желток, 100 г сливок, сок 1 лимона, 2 ст. л. красного вина хорошенько перемешайте. Каждый вечер протирайте этим лосьоном кожу шеи. Храните лосьон в холодильнике, перед употреблением встряхивайте.

КОМПРЕСС ДЛЯ УВЯДАЮЩЕЙ КОЖИ ШЕИ

3 ст. л. смеси из сухих шишек хмеля, листьев мяты, шалфея и цветов липы заварите 2 стаканами кипятка. Пусть отвар настаивается в течение 30 минут, после чего процедите, добавьте 100 г красного вина и поставьте на слабый огонь. Через 7 минут снимите жидкость с огня, немного остудите, промокните в отваре марлевое полотно и оберните им шею. Когда компресс остынет, снимите его, кожу шеи ополосните водой, промокните салфеткой и нанесите на кожу увлажняющий крем.

ВАННОЧКА ДЛЯ НОГТЕЙ

Ухода требуют не только кожа, но и ногти. Очень полезны для ногтей ванночки из красного вина и различных трав, которые помогут вам укрепить ногти.

1 ст. л. полевого хвоща заварите 1 стаканом кипятка и дайте настояться в течение 10 минут. После чего настой процедите, добавьте 1 ст. л. красного вина. Эта ванночка способствует укреплению ногтей и препятствует их отслаиванию. Подобного эффекта вы можете добиться, если будете делать такую ванночку

не реже 3 раз в неделю.

СОЛЕВАЯ ВАННОЧКА ДЛЯ НОГТЕЙ

200 г красного вина, 1 ст. л. соли перемешайте и подогрейте. На 15 минут опускайте пальцы рук в ванночку. После процедуры руки слегка осушите полотенцем и обработайте их кремом для рук. Эту ванночку достаточно делать один раз в неделю.

ВАННОЧКА ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ЗАСТАРЕЛЫХ МОЗОЛЕЙ

200 г красного вина разогрейте до 60 5о 0. Перелейте его в удобную посуду и распаривайте в этом вине мозоли в течение получаса. Грубую кожу удалите с помощью специального камня.

КОМПРЕСС ДЛЯ ПЯТОК

Ухода требуют не только руки, но и ноги. Чтобы сделать их красивыми и избавиться от каких-либо неприятностей, вам следует воспользоваться рецептами, данными ниже.

Отварите 2 луковицы в молоке, молоко слейте, а лук мелко порежьте, залейте его 100 г красного вина. Поставьте полученную массу на огонь, доведите до кипения, немного остудите. Приготовьте 2 пакета, в которые поместите этот лук. Каждый пакет наденьте на ноги и завяжите сверху. Чтобы достичь нужного эффекта, используйте горячий лук. Через 20 минут пакеты снимите, а ноги ополосните теплой водой. Специальным камнем попытайтесь снять огрубевшую кожу со ступней (благодаря компрессу она отстанет без всяких трудностей). Ноги еще раз ополосните, промокните полотенцем и нанесите специальный крем.

Следуя советам по уходу за кожей разных типов, которые содержатся в этой главе, вы на долгие годы сохраните красоту и молодость, а коже подарите упругость и эластичность.

ГЛАВА V САМ СЕБЕ ВИНОДЕЛ

Каждому из вас не раз приходилось сталкиваться с такой ситуацией: вы входите в винный магазин, видите полки с самыми разными сортами вин (и не только) и не знаете, на котором из них остановить свой выбор. Что-то вам рекомендовали знакомые, что-то вы некогда пробовали сами, но не хотите останавливаться на уже испытанном и желаете попробовать что-нибудь новенькое и качественное.

Однако не всегда ваш выбор оказывается удачным и вы сетуете на производителей вин, которые выпускают в продажу такое вино. Чтобы не покупать «кота в мешке», вспомните о том, что хорошее вино бывает не только в магазине. Вы, наверное, замечали, что домашнее вино, приготовленное по бабушкиному рецепту, намного вкуснее, его приятнее пить, оно не опьяняет, а приятно расслабляет. Кроме того, домашнее вино полезнее. Не замечали ли вы, выпив его, как улучшается настроение и самочувствие? Порой лучше всякого лекарства оно помогает излечиться от простуды и других болячек.

В этой главе вы узнаете, как приготовить красное вино в домашних условиях. Это обойдется вам намного дешевле: ведь продукты, которые используются при приготовлении домашнего вина, чаще всего находятся под рукой (растут на дачных участках). Иногда это может быть виноград, растущий во дворе, на даче, клубника, вишня и другие ягоды. А если нежданно-негаданно нагрянут гости, вы быстро решите проблему угощения, достав из буфета бутылочку вина собственного приготовления: как удивятся и порадуются гости! Хорошее домашнее вино будет украшением любого стола, оно улучшит вкус любого блюда, добавит пикантности вечернему ужину.

От вас при приготовлении вина потребуется лишь более или менее точное следование указаниям. Лучшее вино то, которое дольше стоит. Ведь бывало так, что, достав из погреба какую-нибудь затерявшуюся бутылочку, которую еще, похоже, когда-то бабушка делала, когда приезжала, или большую банку с вином, которое сами вы делали, да у вас ничего не получилось, и вы забросили ее, вы вдруг обнаруживаете, что вино стало хорошим, крепким, вкусным. И вы в восторге бежите всех угощать, хвалитесь, что это вы сами сделали.

Для того, чтобы вино имело приятный аромат, в него можно добавить сухую гвоздику, различные лекарственные растения, такие, как цветы бузины, липы, арники горной, почки березы, черной смородины, корни аира, девясила. Помимо этого, широко

используются зверобой, донник, зубровка, мята, полынь, чабрец, тысячелистник, мелисса, а также кориандр, кардамон, миндаль, мускатный орех, тмин, укроп, шафран и т. д. Эти растения не просто сделают ваше вино ароматным, но и наполнят его лечебными свойствами благодаря переходу в вино значительной части биологически активных веществ, содержащихся в этих растениях.

Когда вы приступите непосредственно к приготовлению домашнего вина, откажитесь от использования приборов, сделанных из железа, так как сок ягод окисляет железо, которое вследствие этого придает вину неприятный вкус. Лучше, если приборы будут деревянными, а посуда глиняной или стеклянной.

Измельченные ягоды, перетертые и превращенные в мезгу, можно оставить в каком-нибудь чистом сосуде на сутки в помещении при температуре 15–20 5о 0 для того, чтобы ягоды забродили. Если мезга получается слишком густая, ее следует немного разбавить водой, чтобы легче шло брожение (только помните, это необходимо потом принять в расчет при добавлении воды и сахара). После того как мезга настоится, количество выжатого сока увеличится, в нем будет больше сахара и ароматических веществ, а от этого улучшится качество вина.

Мезгу рекомендуется оставлять в деревянной посуде, поскольку брожение в идет намного быстрее, чем в стеклянной или какой-либо другой. В деревянной емкости вино также лучше сохраняется, однако в стеклянной видны все процессы, происходящие во время брожения, поэтому начинающие виноделы могут использовать ее.

Необходимо учитывать качество продуктов, используемых для приготовления домашнего вина. Качество воды, сахара и кислоты в значительной степени влияет на достоинства получаемого вина, а потому надо использовать родниковую воду.

Итак, после того, как вы приготовите ягодную мезгу для брожения, настаивайте ее в течение суток в теплом помещении, закрыв сосуд пробкой или чистой тряпочкой (для того, чтобы в вине скорее началось брожение, которое будет заметно по выделению пузырьков газа, а также по слабому шуму). Если брожение не развивается почему-либо, надо прибавить немного раздавленного чистого изюма (120–150 г на одно ведро).

По истечении суток, когда развилось брожение, сосуд закройте пробкой или крышкой, в которую вставьте один конец трубки, а другой опустите в сосуд с водой. По этой трубочке легко узнать, есть ли брожение в сосуде.

Иногда для приготовления вин требуется закваска. Чтобы не было проблем с ее приготовлением, тот или иной рецепт будет

сопровождаться подробными инструкциями по приготовлению этой закваски. Использовать при этом пивные и хлебные дрожжи не советуем, они только испортят вино, лучше всего подходят винные дрожжи.

Любое вино требует определенной выдержки. Зрелость вина можно узнать следующим способом: влить немного вина в стакан и оставить его на свежем воздухе на 1–2 дня; если на дне не окажется осадка, можно считать, что вино вполне выбродило — вызрело, и осталось только дождаться того момента, когда оно наполнится крепостью и неповторимым вкусом.

А теперь перейдем от слов к делу и остановимся на нескольких рецептах, по которым вы сможете приготовить отличное домашнее вино. Начните с приготовления виноградного вина.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

ВИНО «ИЗАБЕЛЛА»

Состав: 8 кг винограда «Изабелла», 10 л воды, 1 кг сахара.

Сварите сироп из воды и сахара, охладите его. После того, как сироп остынет, залейте им предварительно размятый виноград. Желательно делать это в какой-нибудь большой банке (так будет видно, что происходит с содержимым). Поставьте банку в теплое место, предварительно сделав водяной затвор. После того, как вино перебродило, отделите молодое вино от осадка, образовавшегося в нем (самый простой способ — с помощью марли), и поставьте бродить второй раз. В этот период пузырьки газа будут выделяться слабо, а в конце совсем исчезнут. Когда брожение закончится, разливайте вино по бутылкам.

Процеживание необходимо для того, чтобы отделить вино от осадка, в котором много различных нерастворимых частиц, которые легко загнивают и придают вину особый привкус, а то и вовсе портят его.

ВИНО «ЛИДИЯ»

Состав: 6 кг винограда «Лидия», 8 л воды, 1,5 кг сахара, 0,5 лимона, винные дрожжи.

Размятый виноград засыпьте сахаром, добавьте порезанный на дольки лимон, дрожжи, залейте водой. Оставьте бродить, после чего процедите и разлейте в бутылки.

ВИНО «КАГОР»

Состав: 6 кг винограда «Кагор», 1 кг сахара, 8 л воды.

Размятый виноград засыпьте 300 г сахара, оставьте на сутки, чтобы выделился сок. Затем залейте сиропом, сваренным из оставшегося сахара и воды. Оставьте бродить.

Вместо сахара можно использовать чистый мед (это относится и к другим винам), но вино тогда приобретет своеобразный вкус. После того как процесс брожения будет завершен, вино процедите и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ИЗЮМА

Состав: 1 кг изюма (можно с косточками), 2 кг сахара, 6 л кипяченой холодной воды, 0,5 л закваски.

Пропустите сахар с изюмом через мясорубку, добавьте в полученную массу 6 литров воды и закваску. Все перемешайте и настаивайте 28–30 дней в эмалированном ведре или бутыли. Затем процедите через марлю полученное вино, разлейте по бутылкам.

Закваску готовьте следующим образом: возьмите 150–200 г изюма или винограда, всыпьте в бутылку, добавьте 50–60 г сахара

и залейте кипяченой водой на три четверти объема. Затем закупорьте бутылку рыхлой ватной пробкой и поставьте в теплое место. Через 3–4 дня закваска будет готова к использованию. Чтобы закваска не испортилась, держите ее в холодильнике.

В данном случае должно получиться 6 литров вина.

ЯГОДНОЕ ВИНО

Вы можете приготовить вино из ягод, растущих как в саду, так и в лесах и полях (например, из земляники, ежевики). При выборе ягод обращайте внимание на их зрелость, чистоту и на сорт, так как от этого зависит качество будущего вина. Вишня, например, — самый лучший материал для приготовления ягодных вин. Она дает прелестное темно-красное вино. Ягоды лучше использовать где-то на третий день после сбора.

Из сортов крыжовника лучшими для виноделия считаются волосистые. Ягоды следует собирать в зрелом состоянии, но не перезрелыми, так как такие ягоды киснут легко, развивают плесень и дают мутное вино.

Малина, клубника и земляника дают очень ароматное вино высокого качества. Ягоды лучше снимайте зрелые, и, по возможности, чистые, не нуждающиеся в дополнительной очистке водой. Используйте ягоды сразу же или на 2-й день после сбора. Смешивать белую и красную малину не следует.

Ирга дает очень вкусное красное вино (она, к тому же, очень распространена). А вот вино из ежевики, брусники, черники не отличается высокими достоинствами, особенно брусничное и черничное вино.

Вы можете готовить вино из одного сорта ягод, а можете смешивать, отчего только улучшатся его вкус и целебные свойства.

В зависимости от видов ягод могут получиться более или менее стойкие вина. Хорошо сохраняются вина из малины, смородины, крыжовника, черноплодной рябины. Менее стойкими считаются вина из вишни, сливы, земляники. Ягодные вина лучше хранить не более одного года.

ВИНО ИЗ ЯГОД БУЗИНЫ

Состав: 3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, гвоздика, корица, винные дрожжи, 150 г изюма.

Промойте ягоды, удалите плодоножки, разомните. В полученную массу добавьте 100 г сахара, лимонную кислоту и залейте 2 л кипящей воды с лимонной кислотой. Полученную массу хорошо перемешайте, добавьте приправы и проварите около 15 минут. Затем охладите, процедите через марлю, отожмите хорошо, чтобы получилось как можно больше сока, вылейте его в бутыль. Добавьте раствор (900 г сахара в 1 л воды), подошедшие дрожжи, закройте бродильным шпунтом и оставьте бродить. После окончания брожения жидкость отцедите, оставьте добродить, а затем разливайте по бутылкам (можно при

приготовлении сока добавить 150 г изюма, чтобы брожение шло лучше).

ВИНО «ВИШНЕВКА»

Состав: 0,5 кг вишен, 0,7 л водки или черешневой наливки, небольшой кусочек корицы, немного гвоздики, 6 ядер вишневых косточек, 1/4 ложки молотого аира, корка 0,5 лимона, 0,5 небольшого апельсина с коркой, 200 г сахара, 200 мл воды.

Промойте вишню, поместите в широкую банку и разомните деревянной ложкой. Несколько косточек отдельно разбейте и полученные ядра положите в банку с вишнями. Залейте водкой, добавьте приправы, корку хорошо промытого лимона, порезанный на кружочки апельсин с удаленными косточками. Хорошо закупорьте и поставьте в какое-нибудь теплое место, например на окно (если это лето). Через 3–4 недели процедите жидкость, добавьте охлажденный сахарный сироп и 200 мл водки. Хорошо встряхните емкость с жидкостью, а затем перелейте все в бутылку с надежной крышкой.

Сахарный сироп сварите в таком количестве: 200 г сахара в 200 мл воды.

ВИНО СЛАДКОЕ ВИШНЕВОЕ

Состав: 7 л вишневого сока, 1,6 л воды, 2,4 кг сахара (1,6 кг сахара вносить в сусло перед брожением, а остальные 0,8 кг — после брожения), 1 л водки, 0,5 л закваски.

Приготовьте смесь для брожения (способ приготовления в предыдущих рецептах), оставьте на 7-10 дней. По окончании брожения добавьте в вино водку (это называется спиртованием), перемешайте до получения однородной массы и выдерживайте 5 суток. Потом вино профильтруйте, добавьте остальную часть сахара и разлейте по бутылкам. У вас должно получиться вино темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущим вкусом.

ВИНО ИЗ КИЗИЛА

Состав: 2,5 кг кизила, 4 л воды, 1,2 кг сахара, дрожжи (лучше винные дрожжи).

Вымытый кизил разомните деревянным пестиком и залейте 1 л кипящей воды с 200 г сахара. После охлаждения добавьте дрожжи и оставьте на 2 дня бродить в посуде, закрытой марлей. Потом отожмите и к соку прибавьте раствор 3 л воды с 1 кг сахара. Оставьте бродить под бродильным шпунтом. После окончания брожения подержите полученное вино еще 2 дня и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ЕЖЕВИКИ

Состав: 5 кг ежевики, 10 л воды, 3 кг сахара, 500 г меда.

Половину всех ягод положите в деревянный сосуд, разомните

и залейте 6 л воды. Сосуд поставьте на 4 дня в прохладное место, после чего массу процедите через сито. Остальную ягоду разомните руками, залейте 4 л воды и оставьте на 6 часов в теплом месте. Затем процедите через сито, хорошо отжимая ягоды. Полученные жидкости (примерно 10 л) смешайте, добавьте сахар и мед. Влейте жидкость в маленький бочонок, закройте и поставьте в холодное место. Оставьте бродить в течение полугода, после этого у вас получится вкусное, ароматное вино.

ВИНО ИЗ МАЛИНЫ

Состав: 3 кг малины, 1,5 кг сахара, 200 г водки, 5 л воды, половинка апельсина, гвоздика, 200 г вишни (для улучшения цвета и лечебных качеств вина).

Помните малину, добавьте перекрученный на мясорубке апельсин, засыпьте 500 г сахара, дайте настояться 2 дня, затем сцедите сок, добавьте в него сахарный сироп, водку и гвоздику.

ВИНО СЛАДКОЕ МАЛИНОВОЕ

Состав: 6 л малинового сока, 2,6 л воды, 2,4 кг сахара, 1 л водки.

Вам следует готовить и спиртовать вино так же, как и сладкое вишневое вино. Готовое вино имеет малиновый цвет, приятную кисловатость и аромат свежих ягод.

ВИНО ИЗ РЯБИНЫ

Состав: 5 кг рябины, 1 кг сахара, 8 л воды, винные дрожжи, тысячелистник, мята.

Лучше всего использовать для приготовления вина ягоды рябины, собранные после заморозков, так как подмороженные ягоды слаще и лучше дают сок. Если же рябина снята до заморозков, ее, чтобы хорошо выделялся сок, а также для снижения горечи, сначала побланшируйте. Для этого отделенные от кистей ягоды залейте кипятком на 20–30 минут, затем, слив воду, еще раз повторите эту операцию. После второго прогрева рябину опустите в холодную воду. После бланшировки помните ягоды, выжмите сок. Рябиновое вино получается терпкое, поэтому вы можете добавить к соку рябины сок сладких яблок (это, к тому же, улучшит цвет вина).

Бланшированные ягоды засыпьте сахаром, добавьте дрожжи, оставьте бродить. После того, как вино перебродит первый раз, пропустите его через марлю или через ткань, поставьте бродить второй раз, добавив ароматизаторы, можно добавить немного изюма для улучшения брожения. По окончании этого процесса вино процедите вновь и разлейте по бутылкам.

ВИНО СЛАДКОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ

Состав: 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара, 0,5 л воды.

Готовьте данное вино так же, как и все сладкие вина. В

результате должно получиться 10 л вина.

ВИНО ЧЕРНИЧНОЕ

Состав: 8 л черничного сока, 0,5 л воды, 2,4 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Для приготовления этого вина вам потребуются свежие, но неперезрелые ягоды черники. В готовую мезгу добавьте 1 кг сахара, немного дрожжей, так как черника с трудом дает сок, и оставьте на сутки. После отжима сока выжимки залейте горячей водой и дайте настояться в течение 12 часов, затем вторично отожмите. Сок после первого и второго отжима объедините, всыпьте остальной сахар, добавьте воды и лимонной кислоты. Можно добавить винные дрожжи, так как черничный сок дает слабое брожение. Сильно разбавлять вино водой не следует, иначе оно быстро испортится. Можно добавить ягоды красной и белой смородины, тогда вино будет схоже по вкусу и аромату с кагором.

Вино из ГОЛУБИКИ готовят так же, как и черничное.

ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА

Это вино лучше всего использовать в лечебных целях, поэтому готовьте его в малых пропорциях.

Состав: 500 г замороженного шиповника, 1,5 л водки, 200 мл воды, 1 апельсин, 15 г корицы, можно добавить небольшое количество ягод клубники.

Шиповник, клубнику, апельсиновую корку с половинками апельсина и корицей оставьте на 10 дней в водке. Затем сцедите и залейте охлажденным сахарным сиропом, сваренным из сахара и воды. Встряхните и разлейте по бутылкам.

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ

1. Состав: 3 кг ягод черноплодной рябины, 30 г вишневых листьев, 0,5 кг сахара, 1 л воды.

Приготовьте мезгу из ягод, добавьте вишневые листья и сахар, все перемешайте, вскипятите и остудите, добавьте 1 бутылку водки, процедите, разлейте по бутылкам.

2. Состав: 6 л сока черноплодной рябины, 1,5 кг сахара, 3,5 л воды.

Приготовьте мезгу из ягод, оставьте их для брожения в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде для брожения. Забродившую мезгу отожмите. Полученный сок процедите и слейте в бутыль или в бочку, а выжимки поместите в посуду с водой (половина от количества сока) и оставьте на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих веществ и т. д. Через сутки эту массу снова отожмите, сок смешайте с соком первого отжима. В сок добавьте половину сахара, а через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение,

всыпьте остальной сахар. Бутыль залейте водой, закройте ватной пробкой (чтобы для углекислого газа был свободный выход). Поставьте емкость бродить в теплое место. В течение 10–12 суток будет бурное брожение вина, затем оно замедлится — и в течение 15–20 суток процесс брожения будет протекать менее интенсивно. Полученное молодое вино аккуратно отделите от осадка. Полученное вино на вкус будет грубовато, с терпким вкусом, в нем будет ощущаться спирт, поэтому добавьте в него сахар (150 г на 1 л). Через месяц, когда растворенный сахар соединится со спиртом, вино станет приятным на вкус. И чем дольше вы будете его выдерживать, тем лучше и изысканнее будет вкус вина.

ВИНО КЛЮКВЕННОЕ

Состав: 4 кг клюквы, 4,5 л воды, 2,5 кг сахара.

Ягоды промойте, мезгу хорошо прогрейте (это улучшает соковыделение и улучшает качество вина), добавьте сок черники или голубики. Засыпьте сахар, залейте водой и поставьте бродить. Разливайте по бутылкам по окончании процесса брожения.

ВИНО ИЗ ВИШНИ, ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ И ЯБЛОК

Состав: 5 кг вишни, 2,5 кг черной смородины, 3 кг яблок, 10 л воды, 1,5 кг сахара.

Яблоки без косточек и кожуры пропустите через мясорубку, в полученную массу добавьте 300 г сахара, оставьте на сутки для выделения сока. В массу добавьте размятые ягоды вишни и смородины, поместите их в стеклянную банку, залейте охлажденным сахарным сиропом, сделайте водяной затвор. После брожения вино процедите, разлейте по бутылкам. Можете добавить ароматизаторы.

ВИНО ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ

Состав: 5 кг смородины, 3,6 л воды, 2,4 кг сахара.

Смородину переберите, тщательно промойте, потолките деревянной толкушкой. Так как сок из мезги черной смородины выделяется медленно, добавьте немного сахара и воды от общего количества смеси, положите дрожжи. Смесь оставьте для брожения на 2–3 дня, помешивая три раза в день, затем отожмите.

Можно и по-другому активизировать процессы соковыделения. Для этого ягоды или мезгу подогревайте на медленном огне в течение 10 минут, постоянно помешивая. Перед прогреванием добавьте немного воды (учитывая ее количество при подготовке вина для брожения). Прогретую массу охладите и отожмите сок, выжимки залейте холодной водой (тоже учитывая общее количество воды), настаивайте еще два дня, часто помешивая, и снова отожмите. Сок после двух отжимов

соедините, добавьте остаток воды, сахар и поставьте бродить. По окончании этого процесса процедите готовое вино и разлейте его по бутылкам.

ВИНО СЛИВОВОЕ

Состав: 8 кг спелой сливы, 1 кг сахара, 10 л воды, 15 г корицы, 20 г лимонной кислоты, 30 г мяты.

Спелые сливы сладких сортов разрежьте, удалите косточки, залейте охлажденным сахарным сиропом, добавьте лимонной кислоты, поставьте бродить в стеклянной посуде, сделав водяной затвор. После того, как вино перебродит, процедите его, отделите осадок, а в процеженное вино добавьте мяту, корицу и поставьте бродить второй раз.

КРАСНЫЙ ВЕРМУТ

Состав: 3 л клюквенного вина, 7 л черничного вина, 1 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

Для приготовления этого ароматизированного напитка смешайте вина с медом, добавьте травяную настойку, выдерживайте 3 недели, после чего разлейте в бутылки.

Настойку приготовьте следующим образом: 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана, 3 г полыни залейте 250 г водки. Можно использовать другой состав трав: чабрец, богородскую травку, корневища фиалки, минник душистый, полынь. Травы измельчите, поместите в бутылку с водкой и дайте настояться в течение недели, ежедневно взбалтывая бутылку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШИПУЧИХ ВИН

Для их приготовления годятся следующие вина: яблочное, смородиновое, вишневое, крыжовниковое, малиновое и клубничное. Последнее дает превосходное ароматное шипучее вино.

Суть приготовления шипучего вина в том, чтобы заставить бродить молодое вино в закупоренных бутылках.

Мы расскажем, как приготовить шипучее вино из клубники, но этот способ годится и для других вин.

Состав: 5 кг клубники, 3 кг яблок, 1,5 кг сахара, 10 л воды, 0,3 л закваски (или винные дрожжи).

Сначала приготовьте яблочную мезгу, прокрутив яблоки без кожуры и косточек через мясорубку, добавьте размятую клубнику, засыпьте сахаром и оставьте на сутки для получения сока. После этого добавьте закваску, залейте все водой и оставьте бродить. После брожения обязательно процедите.

Затем приготовьте закваску: возьмите 2 стакана спелых ягод клубники (можно малины, земляники), разомните, поместите в бутылку, добавьте стакан воды и 0,5 стакана сахарного песка. Содержимое бутылки взболтайте, закройте ватной пробкой и поставьте в теплое темное место. Через 3–4 дня закваска начнет бродить, процедите ее и используйте. Храните закваску в холодильнике не более 10 дней.

Полученное молодое вино, предварительно процеженное, разлейте в бутылки, по возможности полнее, всыпьте чайную ложечку сахарного песка или кусочек сахара-рафинада (полезно также добавить несколько изюминок для ускорения процесса брожения), закупорьте хорошими толстыми пробками и завяжите горлышки бечевой, чтобы от внутреннего давления пробки не выскочили. Эту операцию проводите как можно быстрее и в прохладном помещении, чтобы предохранить вино от излишнего выделения углекислого газа. Бутылки для приготовления шипучего вина лучше взять из-под шампанского, так как другие бутылки от внутреннего напора могут лопнуть.

Закупоренные бутылки поместите (только не ставьте) в теплое место и оставьте бродить на 2–3 месяца. Затем, когда брожение пойдет на убыль, поставьте бутылки в наклонном положении на 1–2 недели в прохладном месте при температуре 13 5о 0-15 5о 0. Затем поставьте их вертикально, горлышками вниз (ежедневно вращайте бутылки, чтобы дрожжи постепенно отставали от стенок бутылок и скапливались в горлышке). В итоге вино должно просветлеть, а дрожжи собраться возле пробки в

плотную массу.

Следующий этап — это удаление дрожжей. Операция потребует от вас быстроты и опыта в исполнении, так как от этого зависит чистота и шипучесть вина. Поэтому в первый раз лучше проделывайте эту операцию с помощником.

Предварительно нужно приготовить пробки для закупоривания бутылок и веревку для их завязывания. Для улучшения вкуса вина можно добавить ликер, который желательно приготовить заранее (составные ликера должны быть такими же, как и в вине).

Затем возьмите бутылку, не меняя ее положения, осторожно развяжите веревку и вытащите пробку. Пробка должна вылететь, а вместе с ней и дрожжи (в качестве осадка). Все надо делать быстро и осторожно, чтобы не взболтать дрожжи и пролить как можно меньше вина. Бутылку закупорьте пальцем, чтобы не выходил углекислый газ. Затем долейте в бутылку ликер, тут же закупорьте пробкой и хорошенько перевяжите. Пробку заливают сургучом или любым другим составом, чтобы вино не испарялось и воздух не проникал внутрь.

Это вино выдерживайте в течение 3–5 месяцев. Если все сделаете правильно, у вас получится прекрасное шипучее вино.

Если при изготовлении домашнего вина вы будете соблюдать все рекомендации, получите прекрасное вино, которым с гордостью станете потчевать гостей.

ГЛАВА VI ВИНО В КУЛИНАРИИ

Красное вино не только великолепное дополнение к любому праздничному столу, но и необходимый компонент многих вторых блюд. Его терпкий вкус придает неповторимый оттенок сложной кулинарной палитре, которую обязательно оценит настоящий знаток прекрасного стола. В этой главе вашему вниманию будет предложено несколько рецептов блюд к праздничному обеду с использованием красного вина, которые обязательно сделают ваше торжество незабываемым.

Начать вы можете с приготовления горячих соусов, которые необходимы при приготовлении вторых блюд. Основой горячих соусов являются соответствующие бульоны.

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ МЯСНОЙ БУЛЬОН

Требуется: 500–700 г говядины, 0,5 стакана сухого красного вина, 50 г растительного масла, 3 моркови, 3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2–4 горошины черного перца, 0,5 ч. л. соли, 2 лавровых листа, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 л воды.

Способ приготовления. Лук и морковь мелко пошинкуйте, обжарьте на масле до мягкости, влейте вино, потушите. Мясо отварите вместе с перцем, чесноком, петрушкой и сельдереем, влейте морковно-винную смесь и потомите на медленном огне в течение 15 минут. Бульон процедите, посолите, остудите. На основе этого бульона можно приготовить вкуснейшие питательные соусы.

СОУС БОРДОССКИЙ К МЯСУ

Требуется: большая мозговая кость, 50 г сухого красного вина, 2 луковицы, 200 г томатного соуса, 1 ст. л. коньяку, 20 г петрушки, соль.

Способ приготовления. Костный мозг порежьте, залейте теплой кипяченой водой, через 5 минут откиньте на сито. Лук мелко нашинкуйте, залейте вином и прокипятите в течение 5 минут, добавьте томатный соус и коньяк. Варите на слабом огне в течение 10 мин. Снимите с огня и положите в соус костный мозг, зелень петрушки, соль, подогрейте еще раз в течение 7 минут. Соус готов.

СОУС «БИГАРД» К ПТИЦЕ

Требуется: 1 ст. л. апельсиновой или мандариновой цедры, 0,5 стакана кипятка, 0,5 стакана сухого красного вина, 70 г репчатого лука, 1,5 стакана томатного соуса, 1 ст. л. черносмородинового джема, 2 ст. л. коньяка, 0,5 стакана апельсинового или мандаринового сока, соль, специи.

Способ приготовления. Цедру залейте кипятком, чтобы она

потеряла горечь, и затем откиньте ее на сито. Лук мелко нашинкуйте, залейте вином и уварите до половины первоначального объема, добавьте томатный соус, черносмородиновый джем или варенье, коньяк и апельсиновый сок и варите в течение 10 минут на слабом огне, часто помешивая. Затем добавьте ошпаренную цедру, перемешайте и подавайте к столу.

СОУС «ОХОТНИЧИЙ»

Требуется: 3/4 стакана красного вина, 1 ст. л. концентрированного мясного бульона, 1 стакан томатного соуса, 1 ст. л. коньяка, 50 г сливочного масла, соль, специи.

Способ приготовления. Кипятите вино до тех пор, пока оно не выпарится в половину первоначального объема, влейте концентрированный мясной бульон и томатный соус. Варите 5 минут на слабом огне. Добавьте коньяк, сливочное масло, размешивая до тех пор, пока масло не растает. Соус готов.

ИСПАНСКИЙ СОУС

Требуется: 2 луковицы, 60 г моркови, 50 г сливочного масла, 1 помидор или 1 ст. л. томатной пасты, 3 ст. л. пшеничной муки, 1/4 стакана красного вина, зелень петрушки, сельдерея и укропа, соль.

Способ приготовления. Мелко нашинкованные лук и морковь пассеруйте в течение 10 минут, влейте 1 стакан воды, положите помидор или томатную пасту, петрушку, сельдерей, укроп и варите еще 20 минут. Пшеничную муку размешайте в чашке с водой и влейте через сито в соус, непрерывно помешивая. Варите до тех пор, пока соус не будет загустевать, после чего процедите его и добавьте вино.

СОУС ПОРТУГАЛЬСКИЙ

Требуется: 2 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 0,5 стакана сухого красного вина, 1 ст. л. томатной пасты, 2 помидора, соль и специи.

Способ приготовления. Сливочное масло растопите в сотейнике, положите туда мелко нарезанный лук и обжаривайте его в течение 5 минут. Влейте в сотейник вино и варите до тех пор, пока оно не выпарится в половину первоначального объема. Добавьте томатную пасту, помидоры, специи и соль, варите соус в течение 5 минут на слабом огне.

БЕФСТРОГАНОВ

Требуется: 1 кг говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 30 г зелени (петрушки, укропа), 1 стакан красного вина, 1 лимон, 200 г копченой свиной грудинки, 200 г колбасы «Полтавской», небольшой кочан капусты, 500 г зеленого салата, 4 моркови, 150 г масла сливочного, лавровый лист, 7–8 штук

гвоздики, перец горошком, 200 г оливкового, кукурузного или хлопкового масла, соль и специи.

Способ приготовления. За 5–6 часов до приготовления зачистите вырезку, нарежьте ее небольшими полосками, положите в эмалированную кастрюлю, добавьте нарезанные лук и чеснок, зелень и специи, влейте растительное масло, сок 1 лимона, все хорошо перемешайте, накройте крышкой, вынесите на холод на 3–4 часа. Перед тушением положите мясо в кастрюлю, туда же перелейте маринад и красное вино. Накройте крышкой, поставьте на огонь и тушите до готовности.

Приготовление гарнира. Капусту освободите от кочерыжки, залейте соленым кипятком и проварите 10 минут. Разберите ее на отдельные листья, из листьев сверните шарики величиной с небольшое яблоко, туго заверните и завяжите каждый в марлю, чтобы листья не потеряли форму. То же самое сделайте из листьев зеленого салата. Положите свернутые листья в неглубокую кастрюлю, залейте бульоном, добавьте масло и тушите до мягкости. Порубите кубиками отваренную грудинку и колбасу. Из вареной моркови с помощью выемки сформируйте шарики. Все это, чередуя, разложите по краю блюда с мясом и полейте соком, в котором тушилось мясо.

ХОЛОДНОЕ ИЗ ЦЫПЛЯТ

Требуется: 5 куриных окорочков, 200 г шпика, 2 луковицы, 2 лавровых листа, перец горошком, 1 бутылка красного вина, соль и специи.

Способ приготовления. В обливной глиняный горшок положите нарезанный ломтиками шпик. Вымытых и выпотрошенных цыплят разрежьте на порционные куски и уложите в горшок поверх шпика, пересыпьте кусочками шпика, мелко нарезанным луком, перцем и лавровым листом, залейте красным столовым вином. Покройте содержимое горшка толстым слоем дрожжевого теста и поставьте на 10–12 часов в духовку на очень слабый огонь. Готовых цыплят выложите на блюдо вместе с оставшимся соком и до подачи держите в холодильнике.

ЖАРКОЕ ИЗ МАРИНОВАННОЙ БАРАНИНЫ

Требуется: 500 г баранины, 50 г сливочного масла, 2 ст. томатного соуса со сметаной, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 ст. л. сахара, 3 лавровых листа, перец горошком, 0,5 стакана красного сухого вина, 1 ст. л. воды, 0,5 стакана уксуса, соль.

Способ приготовления. Мелко нашинкованный лук с морковью и корнем сельдерея обжарьте, добавьте перец, лавровый лист, сахар, соль, вино, уксус и томите все в течение 10 минут. Мякоть баранины отбейте, залейте предварительно

приготовленным и остывшим маринадом и маринуйте в течение суток. После чего мясо выньте, обжарьте в масле до коричневого цвета, подлейте томатный соус и немного маринада и жарьте на умеренном огне до мягкости, время от времени обливая жаркое соусом.

ТУШЕНЫЙ КРОЛИК

Требуется: 1 кг кроличьего мяса, 2 ст. л. растительного масла, 20 г чернослива, 1 стакан красного вина, 2 стакана воды, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, 100 г шпика, перец, соль.

Способ приготовления. Мясо разделите на порционные куски, натрите солью, перцем и обжарьте вместе со шпиком. Чернослив вымочите в вине и вместе с водой добавьте к мясу. Тушите 1,5 часа. Полученный при тушении кролика сок смешайте с мукой и сметаной и залейте им приготовленный гарнир.

ЖАРЕНЫЙ КРОЛИК

Требуется: 1 кролик, 200 г сала шпик (нарезанного тонкими ломтиками), 200 г топленого свиного сала, 1 стакан сухого красного вина, 1 стакан варенья или конфитюра.

Способ приготовления. Подготовьте мясо кролика для жаренья: натрите солью и черным перцем, обложите тонкими ломтиками сала шпик, а затем заверните в кусок промасленной бумаги. Поместите в жаровню с большим количеством растопленного свиного сала и поставьте жаровню на 20 минут в предварительно разогретую духовку. Тем временем оставшуюся жидкость, в которой варились куски кролика для паштета, процедить и вылить в неглубокую кастрюлю и кипятить до тех пор, пока количество жидкости не уменьшится на две трети.

Выньте жаровню из духовки. Разрежьте кролика на тонкие длинные куски и положите их в вываренный бульон. Оставшийся в жаровне сок остудите, снимите жир и влейте в него красное вино. Поставьте сок на огонь на 1–2 минуты и вылейте его в вываренный бульон, в котором лежат куски кролика. Закройте кастрюлю крышкой и поставьте на слабый огонь на 15 минут. По истечении этого срока снимайте кастрюлю с огня, выкладывайте мясо на отдельное блюдо и подавайте к столу.

ФИЛЕ ИЗ КРОЛИКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

Требуется: мясо 1 кролика, 25–40 г сала шпик (нарезанного тонкими полосками), 100 г растительного масла или свиного жира, 1/4 стакана сухого красного вина, 2 ст. л. томатной пасты, 2 раздавленных зубчика чеснока, соль и перец.

Способ приготовления. Из спинной части кролика вырежите филе продолговатой формы и достаточной толщины. Нашпигуйте каждый кусок филе небольшими ломтиками сала, посолите и поперчите по вкусу и жарьте в течение 20–30 минут в

растительном масле или свином жире, переворачивая несколько раз и добавляя жир, если необходимо. Перед подачей к столу добавьте красного сухого вина, томатную пасту и чеснок. Держите на слабом огне, закрыв сковороду крышкой.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

Требуется: 500 г мяса, 2 луковицы, 1 стакан красного вина, 1 ч. л. ягод барбариса, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла или жира, стакан бульона, 1 ст. л. томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления. Мясо выдержите в маринаде 1–4 дня. Чтобы приготовить маринад, вам надо смешать вино с растолченными ягодами барбариса, мелко нарезанным луком, солью и перцем. Вынув мясо из маринада, дайте ему обсохнуть, затем обваляйте в муке и обжарьте на жире до образования румяной корочки. Залейте мясо бульоном и частью маринада и тушите в эмалированной посуде до полной готовности. Соус, полученный при тушении мяса, заправьте томатной пастой или пряным соусом.

РАГУ ИЗ КУРИЦЫ

Требуется: 1 курица, 2 ст. л. сливочного масла, 4 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 300 г фасоли или 1 стакан консервированного горошка, 2 ст. л. красного вина, 1 ст. л. муки, 0,5 стакана сметаны, 2 или 2,5 стакана бульона, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления. Подготовленную курицу нарежьте на маленькие кусочки, обжарьте в разогретом жире до образования коричневой корочки и, добавив бульон, специи и нарезанные кубиками овощи, тушите до мягкости. Фасоль добавьте в самом начале тушения, а консервированный горошек за 10 минут до окончания тушения. Муку поджарьте в жире до золотистого цвета, смешайте с соком, в котором тушилась курица, добавьте сметану, вино и влейте все в курицу.

ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА

Требуется: индейка средних размеров, 500 г свинины, 50 г шпика, 1 яйцо, 200 г молока, 100 г красного вина, соль и специи.

Способ приготовления. Подготовленную индейку надрежьте по грудке вдоль шеи и до задней части тушки, кости отделите от мяса, оставив кости в ножках и крылышках. Мякоть отделите от кожи, зачистите от пленок, хрящей и отбейте. Кожу разложите на влажном пергаменте, салфетке или марле, на кожу уложите отбитые пласты мякоти, а на них фарш. Для приготовления фарша дважды пропустите через мясорубку свиной шпик, оставшееся мясо индейки и свинину. Помешивая деревянной лопаткой, постепенно добавьте яйцо, молоко, соль и вино. Фарш оберните кожицей индейки с мякотью, придайте форму индейки

и перевяжите шпагатом. Тушку залейте охлажденным бульоном и варите при близкой к кипению температуре до готовности.

РУССКОЕ ЖАРКОЕ

Требуется: 650 г говядины, 1,5 кг картофеля, 4 ст. л. сливочного масла, 2 луковицы, 3/4 стакана бульона, 100 г сметаны, 100 г красного сухого вина, зелень петрушки и укропа, соль, специи.

Способ приготовления. Очищенный картофель нарежьте кубиками и слегка обжарьте в масле. Репчатый лук нашинкуйте кольцами и обжарьте в масле до золотистого цвета. Говядину, нарезанную небольшими кусочками, слегка обжарьте в масле с обеих сторон. В глиняный горшок, чугунок или кастрюлю выложите мясо, картофель, сверху лук, посыпьте солью, перцем, положите лавровый лист и влейте бульон. Поставьте емкость с мясом и специями в духовку и тушите в течение 30 минут. За 10 мин до готовности добавьте в жаркое красное сухое вино. Готовое блюдо перед подачей залейте сметаной и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

БИФШТЕКС «МИНЬОН» С ПЕРЦЕМ

Требуется: 2 куска утолщенной части филейной говяжьей вырезки толщиной 5 см, 1 ст. л. молотого черного перца, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла, 1/4 стакана десертного красного вина, 1 ст. л. концентрированного мясного бульона, 2 ст. л. коньяка, специи по вкусу.

Способ приготовления. Срежьте с мяса весь жир, натрите мясо перцем и солью. В тяжелой чугунной сковороде разогрейте растительное и сливочное масло и на сильном огне обжарьте мясо с обеих сторон. Убавьте огонь и жарьте мясо еще по 5 минут с каждой стороны. Готовое мясо положите на горячую тарелку. Вылейте в сковороду, в которой жарилось мясо, вино, коньяк и мясной концентрированный бульон и на сильном огне доведите до кипения. Размешайте полученный сок и вылейте его на мясо. Бифштекс можно приготовить и несколько иначе. Дайте размолотому черному перцу заранее настояться в сухом вине или спирте, которым затем полейте мясо.

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ ПО-ШАРАНТСКИ

Требуется: 1 кг филейной вырезки, 1 ст. л. растительного масла, 1 морковь, 2 луковицы, 1 стакан красного соуса, 1/3 стакана полусухого красного вина, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотого черного перца.

Способ приготовления. Морковь нарежьте кружочками, лук — полукольцами. Мясо натрите солью и перцем, полейте растительным маслом и положите в жаровню вместе с луком и морковью. Жаровню поставьте на сильный огонь и не убавляйте

его до тех пор, пока мясо не обжарится. Затем добавьте красный соус и вино. Накройте крышкой и поставьте в предварительно разогретую духовку. Жарьте в течение часа. Готовое мясо выложите на блюдо, не давая ему остыть. Сок, в котором жарилось мясо, остудите, снимите жир, подогрейте и полейте им мясо. Посолите по вкусу.

ГОВЯДИНА ПО-БУРГУНДСКИ

Требуется: 1 кг мяса, 2 луковицы, 2 моркови, 200 г свежих грибов, 1 зубчик чеснока, 2 ломтика (по 50 г) свиного сала, 1,5 стакана красного сухого вина, 1/3 стакана коньяка, 2 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотого черного перца.

Способ приготовления. Мясо разрежьте на куски и натрите солью и перцем. Морковь и лук мелко нашинкуйте. Налейте в кастрюлю оливковое масло и положите туда половину порции сала. Выложите морковь, а сверху — слой мяса. На мясо положите слой репчатого лука и грибов. Посыпьте солью и перцем. Затем положите второй слой мяса, на него — второй слой лука и грибов и, наконец, — третий слой мяса. Мясо накройте тонкими ломтиками сала. Полейте вином, коньяком и посыпьте перцем. Поставьте в предварительно разогретую духовку на 30–40 мин или оставьте там до тех пор, пока мясо не станет мягким.

РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ФЛАМАНДСКИ

Требуется: 1,5 кг говяжьей мякоти, 0,5 кг свиного фарша, 2 ст. л. красного сладкого вина, 2,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 3 ст. л. сливочного масла, 2 головки мелко нарезанного лука, 1 зубчик нарезанного чеснока, 1 морковь, 1/4 ч. л. сушеного чабера, лавровый лист, 1 ст. л. пшеничной муки, 1 стакан сухого красного вина.

Способ приготовления. Мясо разрежьте на 12 кусков толщиной 1 см, отбейте, чтобы куски получились как можно тоньше. Смешайте свиной фарш со сладким вином и распределите ровным слоем по всем кускам мяса. Каждый кусок сверните в рулет и тщательно затяните ниткой. Посыпьте солью и перцем, слегка обжарьте на сковороде в 1,5 ст. л. разогретого масла. Оставшееся масло растопите в кастрюле, положите в нее нашинкованные лук, чеснок, морковь, чабер и лавровый лист. Положите сверху рулеты, посыпьте мукой. Сухое вино вылейте на сковороду, на которой обжаривались рулеты, и доведите до кипения. Размешайте соус и полейте им рулеты. Закройте кастрюлю крышкой и держите на слабом огне 1,5 часа, рулеты периодически переворачивайте. Готовое блюдо подавайте к столу вместе с приправами.

ТЕЛЯТИНА «ЛУКУЛЛ»

Требуется: 6 кусков телятины отварной, 6 ст. л. сливочного масла, 3/4 стакана красного полусладкого вина, 500 г нарезанных грибов (белых или шампиньонов), 2 ч. л. концентрированного мясного бульона, 1 ч. л. соли, 1/4 ч. л. молотого душистого перца, 1,5 стакана сметаны.

Способ приготовления. Разрежьте каждый кусок отварной телятины на 4 части и слегка обжарьте в жаровне в 4 ст. л. сливочного масла. Добавьте вино и держите его на слабом огне до тех пор, пока жидкости не убавится наполовину. Одновременно растопите на другой сковороде оставшееся сливочное масло, обжарьте в нем грибы в течение 5 минут. Смешайте грибы с концентрированным мясным бульоном и сметаной, положите соль и перец по вкусу. Выложите грибы в жаровню с телятиной, накройте крышкой и поставьте в предварительно нагретую до 200 5о 0 духовку на 20 минут. Если соус будет слишком жидким, добавьте в него 1 ст. л. пшеничной муки, размешанной в небольшом количестве теплой воды.

ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ

Требуется: 6 кусков телятины отварной, 1/4 стакана пшеничной муки, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. коньяка, 250 г нарезанных грибов (белых или шампиньонов), 1 ч. л. соли, 1/8 ч. л. молотого душистого перца, мускатный орех, 1/3 стакана красного полусладкого вина, 2/3 стакана сливок.

Способ приготовления. Куски отварной телятины обваляйте в муке и слегка обжарьте на сливочном масле. Подогрейте коньяк, полейте им телятину и зажгите. Когда пламя погаснет, добавьте грибы, соль, мускатный орех. Держите мясо в течение 5 минут на слабом огне. Влейте вино, доведите до кипения и держите на огне еще 5 минут. Добавьте, помешивая, сливки и подогрейте эту смесь, не доводя до кипения, еще 10–12 минут (до полного размягчения грибов). Посолите и подавайте к столу с отварным картофелем.

БАРАНИНА ПО-БОРДОССКИ

Требуется: 2 кг бараньего окорока с вынутой берцовой костью, 0,5 кг телятины, 100 г ветчины, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 6 луковиц, 2 моркови, 50 г свиного сала, 1 пучок зелени тимьяна, лавровый лист, 1 стакан сухого красного вина.

Способ приготовления. Нафаршируйте баранину тоненькими кусочками ветчины, обваленными в зелени петрушки, растолченной вместе с чесноком. Перевяжите баранью ножку бечевкой и обжарьте в жаровне в свином сале на слабом огне с луком, морковью и телятиной. Добавьте зелень петрушки, тимьян и лавровый лист. Влейте вино. Закройте крышку и держите на

слабом огне еще 1,5 часа. Затем освободите баранью ножку от веревки и выложите вместе с телятиной на подогретое блюдо. Соус слейте, охладите и, сняв жир, снова подогрейте и полейте им мясо. Разрезанное на куски мясо подайте на стол с овощным гарниром.

ЦЫПЛЯТА В КРАСНОМ ВИНЕ ПО-ПАРИЖСКИ

Требуется: 3 цыпленка по 700–800 г, 1/3 ст. пшеничной муки, 2,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 1/8 ч. л. размельченного мускатного ореха, 0,5 ч. л. красного молотого перца, 125 г мелко нарезанного свиного шпика, 450 г мелких головок белого репчатого лука, 3 ст. л. коньяка, 250 г мелких белых грибов или шампиньонов, мелко нарезанный зубчик чеснока, лавровый лист, 0,5 ч. л. сушеного чабера, 0,5 ч. л. сушеного розмарина, 2 стакана сухого красного вина, 3 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки.

Способ приготовления. Цыплят вымойте и вытрите насухо. Муку смешайте с солью, черным перцем, мускатным орехом, красным перцем и обваляйте в ней цыплят. В чугунную жаровню положите свиной шпик и обжаривайте его до тех пор, пока кусочки шпика не станут светло-коричневыми. Положите в жаровню лук и грибы. После того, как они обжарятся, выньте. Положите в жаровню цыплят и обжарьте их со всех сторон. Положите розмарин и чабер. Влейте вино. Подогрейте коньяк, вылейте его на цыплят и подожгите. Когда пламя погаснет, закройте жаровню крышкой и держите на слабом огне около 45 минут или до тех пор, пока мясо не станет мягким. Подливку процедите и посолите по вкусу. Если подливка слишком жидкая, добавьте в нее 1 ст. л. крахмала, разведенного в 2 ст. л. воды. Подавать с обжаренными грибами и луком.

ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ В КРАСНОМ СОУСЕ

Требуется: 1 молодой гусь весом 3–3,5 кг, 3–4 ложки сливочного масла или гусиного сала, 400–450 г нарезанного кольцами репчатого лука, 500 г маринованного лука, 10 мелко нарезанных зубчиков чеснока, 6 свежих помидоров (порезанных ломтиками), 3 ст. л. мелко нарезанного корня сельдерея, 3 ст. л. мелко нарезанного корня петрушки, 3,5 стакана сухого красного вина, 2–3 веточки чабера, 2–2,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. молотого черного перца, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. коньяка.

Способ приготовления. Подготовленного гуся обжарьте в гусином жире или сливочном масле. Затем выньте его. Обжарьте в жаровне репчатый лук и чеснок. Как только лук и чеснок слегка подрумянятся, добавьте помидоры, соль, перец по вкусу, сельдерей, петрушку, чабер, влейте 3 стакана сухого красного

вина и положите гуся обратно. Накройте жаровню крышкой и держите на слабом огне в течение 5 часов, пока гусь не станет совсем мягким. Выньте гуся, слейте сок и протрите через сито овощи. Сок смешайте с протертыми овощами и остудите, чтобы можно было снять жир. Чтобы гусь не остывал, заверните его в бумагу, поместите в гусятницу, закройте крышкой и держите на слабом огне. Таким образом гусь, оставаясь горячим, не засохнет и не пережарится. Тем временем положите на сковороду немного гусиного жира или сливочного масла и подрумяньте в нем маринованный лук, время от времени помешивая его. Когда лук станет золотистым, добавьте сахар и оставшееся вино. Вылейте эту смесь в сок. Перед подачей гуся к столу положите его в горячий соус, в который предварительно добавьте коньяку.

ГЛАВА VII НЕТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВИНА

Итак, дорогие читатели, вы познакомились со многими замечательными свойствами красного вина. Но не думайте, что теперь вам известно абсолютно все об этом уникальном напитке. Кроме отличных целебных и вкусовых качеств, красное вино обладает рядом свойств, о которых многие из вас, наверное, даже не догадываются. В этой главе мы постараемся приоткрыть перед вами завесу тайны и поведать о нетрадиционных, мало кому известных свойствах этого наивкуснейшего напитка. Кстати, вкус красного вина может нравиться не всем, но вот использовать этот напиток для других целей может каждый, кто имеет привычку держать в доме хотя бы небольшую бутылочку вина.

Естественно, что использование красного вина не по назначению возможно только в одном случае — если вы купили вино, попробовали его и… пришли в ужас от вкуса, который ощутили во рту. Скорее всего, вам не повезло и вы приобрели некачественный напиток. Но не стоит расстраиваться, все поправимо — и недопитое вино можно использовать в качестве незаменимого помощника в хозяйстве.

Многие хозяйки не раз приходили в ужас от отвратительного вида ржавчины, которая покрывает раковину в ванной комнате и на кухне. Красное вино может стать очень хорошим средством, которое придет на помощь в этой непростой ситуации. Но только нужно учитывать, что должно использоваться не само красное вино, а уксус, который готовится на основе красного вина.

Винный уксус наносится на место, покрытое слоем ржавчины. Если это раковина, целесообразно закрыть сливную воронку пробкой для того, чтобы уксус не вытекал сразу же после того, как он был налит. Оставьте уксус на месте ржавчины в течение 5 минут, а затем тщательно протрите это место жесткой губкой или специальной мочалкой. Если слой ржавчины слишком застарелый, это средство может оказаться беспомощным. Но если ржавчина начала появляться сравнительно недавно, оно поможет. После завершения очищающей процедуры необходимо смыть уксус струей холодной воды.

Уксус, приготовленный на основе красного вина, является эффективным средством для очищения любой зеркальной поверхности. Если специальное средство для чистки зеркал временно недоступно, винный уксус может его заменить. С давних времен замечено, что зеркало, протертое этой жидкостью,

придает его поверхности необычайный блеск. Если вы используете уксус на основе красного вина, вас порадует отсутствие разводов на зеркале, которые могут оставаться после использования любого другого средства. Но применение винного уксуса как чистящего средства требует от домохозяйки особого мастерства и терпения. Если вы будете чистить зеркало очень медленно, на нем могут образоваться подтеки, которые совсем не красят зеркало. Если вы проводите чистку в хорошем темпе, результат превзойдет ваши ожидания. Помните, что любой уксус вреден для кожи рук. Поэтому будьте внимательны, когда будете использовать винный уксус. Работайте только в защитных резиновых перчатках. Для очистки поверхности зеркала используйте только чистое полотенце, иначе результат может быть намного хуже.

С древности до нас дошли рецепты использования красного вина для чистки стеклянной и хрустальной посуды. Считается, что красное вино очень хорошо очищает блестящую поверхность и заставляет ее просто сиять даже в темной комнате. Для того, чтобы это произошло, совсем необязательно использовать большое количество вина: будет достаточно и нескольких капель. Нанесите их на чистое полотенце и тщательно протрите им предварительно вымытый холодной водой бокал, рюмку, фужер и т. д.

Считается, что красное вино — хорошее средство, которое можно использовать для очищения посуды из цветного стекла. Способ применения в этом случае несколько отличается. Для того, чтобы посуда из цветного стекла сияла, нужно налить в нее несколько капель красного вина, а затем начать растирать его салфеткой по всей поверхности. Желательно произвести чистку с обеих сторон, иначе одна сторона будет тусклой.

Крепкое красное вино считается хорошим средством для устранения неприятного запаха, который остается на кухонной утвари, например после разделывания рыбы, чистки лука и чеснока. Для того, чтобы устранить неприятный запах, необходимо нанести на нож, разделочную доску и тарелку (на которой они лежали) немного красного вина. Оставьте вино на 3–5 минут для того, чтобы оно впитало в себя неприятный запах, а затем смойте струей холодной воды. Запах рыбы очень хорошо удаляется, если нож, которым вы будете ее разделывать, предварительно облить красным вином, а затем потереть его небольшой головкой лука.

Как известно, не рекомендуется вытирать пыль на мебели мокрой тряпкой. Но один раз в год мебель темного цвета полезно протирать тряпочкой, которая предварительно была смочена

красным вином. Это средство может вернуть вашей мебели утраченный блеск и новизну, так как цвет становится более насыщенным. Естественно, что этот рецепт нельзя применять владельцам мебели светлых оттенков, так как на ней могут остаться ненужные следы красного цвета.

Красное вино может оказаться полезным и в том случае, если на мебели бордового цвета появилась маленькая царапина, которая, может быть, и не заметна, но портит настроение хозяевам дома. Тонкой кисточкой для рисования несколько раз аккуратно нанесите красное вино на то место, где образовалась царапина. Царапина, конечно, не устранится полностью, но зато ее цвет будет совпадать с цветом всей поверхности мебели.

С помощью красного вина можно продлить жизнь женскому зонтику ярко-красного цвета. Сделать это очень просто. Для этого вам понадобится мягкая щеточка. Смочите ее в крепком красном вине и старательно протрите поверхность зонтика. Шелковые зонтики при сушке не должны оставаться раскрытыми.

Как известно, чаепитие — занятие, которое любят все без исключения, но вот следы, остающиеся внутри чайных и кофейных чашек не радуют глаз ни одной хозяйки. Для того, чтобы избавиться от неприятного налета, можно снова воспользоваться красным вином. Для этого намочите ватку или маленькую мочалку в красном вине, в которое предварительно была добавлена поваренная соль. Этой смесью чистите чашки до полного исчезновения налета.

Для того, чтобы уничтожить накипь в самоварах и чайниках, воспользуйтесь следующим рецептом. Вскипятите воду, бросьте в нее две столовые ложки сахарного песка и влейте 2 чайные ложки красного вина. Если слой накипи довольно значительный и старый, проделать эту процедуру нужно 2–3 раза, и тогда от накипи не останется и следа.

Если на досуге вы занимаетесь изготовлением поделок из соломы, вам наверняка пригодится следующий совет. Как известно, для того, чтобы вернуть изделиям из соломы золотистый цвет, нужно почистить их щеткой, которая смочена в крепком соленом растворе. Но вот для того, чтобы придать отдельным частям соломенной поделки своеобразный оттенок, вы можете воспользоваться все тем же красным вином. Насыщенность цвета будет зависеть от того, сколько слоев красного вина было нанесено кисточкой на ту или иную часть соломенного изделия. Если вы хотите получить приятный розовый оттенок поделки, разбавьте красное вино водой и пропитайте кисточку этим раствором.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Надеемся, дорогие читатели и читательницы, что вы внимательно прочитали эту книгу. В этом случае вы сможете считать себя настоящими знатоками вкуса и уникальных качеств красного вина. Как вы уже поняли, этот напиток незаменим не только во время праздничного застолья, но и в повседневной жизни. Надеемся, что нам удалось убедить вас в том, что умеренное потребление красного вина очень полезно в лечебно-оздоровительных целях. Женщинам должны были понравиться рецепты косметических препаратов, приготовленных на основе красного вина. Надеемся, что этот ценный напиток принесет в ваш дом радость, здоровье и красоту.